



# CRISTAL

SWISS RIDERS LODGE



BRASSERIE DU CHAMOIS  
STEAK HOUSE

Le

# MENU



HOTELS  
DES CINQ 4000



ALPINN  
SWISS BIKE & SKI LODGE



LE BESSO  
SWISS ROMANTIC LODGE



EUROPE  
SWISS COMFORT LODGE



LA POINTE  
SWISS SPORT LODGE

ELODIE ET FRANK VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE  
À LA BRASSERIE DU CHAMOIS



**FR** Toute l'équipe de l'hôtel Cristal se réjouit de vous accueillir  
et vous souhaite un bon appétit !

**ENG** The whole team of the Cristal hotel is pleased to welcome you  
and hope you enjoy your meal !

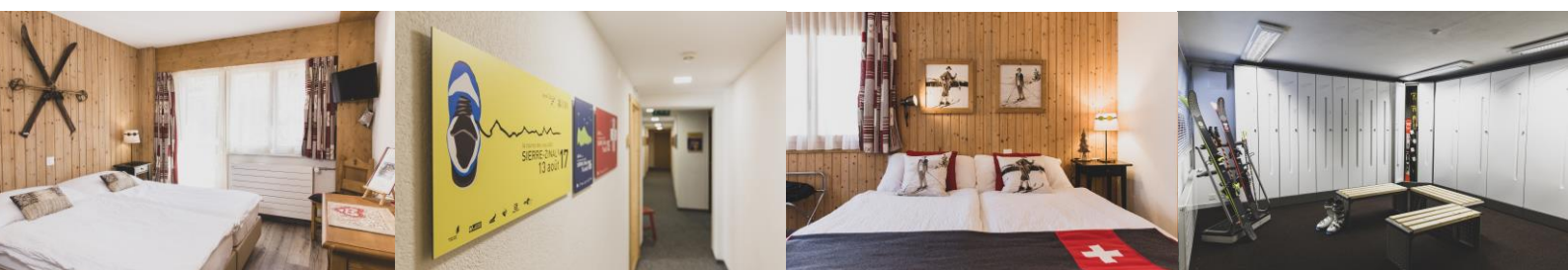
**DE** Das gesamte Team des Hotels Cristal freut sich, Sie begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen einen guten  
Appetit!

### DÉCOUVREZ EGALEMENT NOTRE SWISS RIDERS LODGE

**FR** Composé de 27 chambres spacieuses et toutes équipées, notre hôtel vous offre tout le confort nécessaire  
pour un séjour incroyable au cœur du Val d'Anniviers. Situé dans l'un des plus beaux villages de Suisse, au  
pied du domaine de Grimentz-Zinal, l'Hôtel Cristal bénéficie d'un emplacement unique à Grimentz, idéal  
pour un séjour au cœur de la nature. Notre hôtel est l'endroit rêvé pour votre prochaine escapade sur les  
sommets.

**ENG** Come and discover our Swiss Sport Lodge hotel with 18 fully equipped and renovated rooms, including  
5 family rooms. We offer you all the necessary comfort for a sporty stay in the heart of the Val d'Anniviers in  
the picturesque village of Zinal. Located 200 metres from the Grimentz-Zinal ski lifts, our hotel is the ideal  
place for your next active holiday, whether alone, as a couple or with your family.

**DE** Come and discover the Hotel – Restaurant Cristal, "Swiss Riders Lodge" with 27 spacious and fully  
equipped rooms. We offer you all the necessary comfort for an incredible stay in the heart of the Val  
d'Anniviers. Situated in one of the most beautiful villages in Switzerland, at the foot of the Grimentz-Zinal ski  
area, the Hotel Cristal enjoys a unique location in Grimentz, ideal for a stay in the heart of nature. Our hotel  
is the perfect place for your next getaway to the peaks.



# Les **ENTRÉES**

<b>Salade verte</b>		<b>CHF 9.00</b>
<b>Salade mêlée</b> Aux légumes crus et cuits		<b>CHF 14.00</b>
<b>Vitello Tonnato</b> Carpaccio de veau basse température Espuma de thon, tomates rôties et condiments		<b>CHF 22.00</b>
<b>Burrata fumée et panée</b> <b>Panko, noisettes et pignon de pin</b> Gaspacho de piquillos et huile au basilic		<b>CHF 21.00</b>
<b>Planchette du Pays</b>	Entrée	<b>CHF 19.00</b>
	Plat	<b>CHF 28.00</b>

## Origine des viandes et des produits de la mer :

Poulet : Suisse

Bœuf : Suisse

Porc : Suisse

Veau : Suisse

Poisson : Islande et selon arrivage

Il est impératif de nous signaler les allergies alimentaires.

Lors de votre réservation à l'hôtel et lors de votre commande au restaurant.

# Les **PLATS**

<b>Filet de bœuf sur ardoise</b>	Les 100g	<b>CHF 22.00</b>
<b>Coquelet en crapaudine</b> Thym et citron confit		<b>CHF 28.00</b>
<b>Burger de la Brasserie</b> Steak de paleron de bœuf et lard sec grillé du pays Fromage d'Anniviers, tomates confites, salade, sauce burger maison		<b>CHF 29.00</b>
<b>Chicken Burger à la crème Deluxe</b>		<b>CHF 28.00</b>
<b>Pièce du boucher</b>		Consultez notre ardoise
<b>Assiette du Pêcheur</b>		Consultez notre ardoise

Nous avons à cœur d'utiliser et sublimer des produits locaux de qualité  
C'est pourquoi nous travaillons étroitement avec :

La Boucherie de la Vallée à Vissoie  
La Boulangerie Salamin à Grimetz  
La Brasserie WhiteFrontier  
La Distillerie Morand à Martigny  
La Fromagerie d'Anniviers à Vissoie  
Les Jus de Fruits Opaline à Vétroz  
Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie

# Les PLATS

## Fondue Anniviarde (2 pers minimum)

Supplément viande

Par personne

**CHF 48.00**

Les 100g

CHF 16.00

## Pad Thaï aux légumes

Coriandre et cacahuètes



**CHF 25.00**

## Burger veggie

**CHF 29.00**

## Assiette végétarienne

**CHF 28.00**

## Garnitures

Frites maisons – Riz Basmati crémeux – Wok de légumes – Epis de maïs à l'huile citronnée et aux piments doux

Par garniture

**CHF 6.00**

## Sauces

Samourai – Beurre café de Paris à la moëlle – Angus  
BBQ au Jack Daniel's – Poivre Vert – Aïoli - Chimichurri

# Nos --- Suggestions d'automne ---

<b>Velouté de potimarron et espuma de marron en amuse-bouche</b> Cacao 70%	<b>CHF 7.00</b>
<b>Tartelette des sous-bois aux chanterelles et cèpes</b>	<b>CHF 17.00</b>
<b>Cerf en deux façons (cuit et cru)</b> Embeurrée de chou au lard d'Anniviers - Jus au porto corsé et airelles Mousseline de pommes de terre ratte et poire pochée au vin rouge	<b>CHF 38.00</b>
<b>Brioche perdue au rhum</b> Figs rôties aux amandes - Caramel et glace vanille	<b>CHF 13.00</b>
<b><u>Menu complet</u></b>	<b>CHF 68.00</b>

# Pour \_\_\_\_\_ **les Enfants**

Linguine tomato	CHF 15.00
Burger au poulet	CHF 17.00

# Les \_\_\_\_\_ **DESSERTS**

Café Gourmand	CHF 16.00
Tartelette du moment	CHF 12.00
Crème brûlée à la vanille	CHF 10.00