

Les entrées

Salade verte	10.00
Salade mêlée aux légumes crus et cuits	14.00
Velouté du jour	15.00
Gambas Panko (Sweet chili sauce, petite salade)	22.00
Mosaïque de bœuf mi-cuit mariné	19.00
Bœuf mariné servi sur riz à sushi semi-vinaigré, wakamé et pickles de légumes	
Planchette du pays	19.00 / 28.00

Les salades

Salade fraîcheur (Salade, avocat, concombres, tomates cerises, feta, fraises, melon)	16.00 / 22.00
Salade au cromesquis de camembert	18.00 / 25.00
Salade, camembert frit, pommes, noisettes torréfiées, espuma de camembert, balsamique aromatisé maison	
Burrata du moment	21.00

Les plats

Brochette de mignon de porc caramélisé (Pommes grenailles – salade)	33.00
Carré d'agneau aux herbes des Alpes	42.00
Tagliatelles de carottes et oignons, butternut rôti	
Espuma de fromage au piment d'Espelette, noisettes torréfiées et jus réduit	
Burger de bœuf de la Brasserie sauce angus – Frites et salade	34.00
Bun's, viande hachée pur bœuf, tomme fondante, viande séchée croustillante, confit d'oignons	
Bao Bun's façon street-food	31.00
Bao moelleux garni de bœuf émincé, légumes croquants et sauce maison	
Pièce du boucher	consultez notre ardoise
Assiette du pêcheur	consultez notre ardoise
Pad thaï aux légumes, œuf et cacahuètes (Supplément poulet : 6.00)	25.00
Burger végétarien – Frites et salade	29.00
Bun's, râpé de pomme de terre et carotte, salade croquante, confit d'oignons, fromage d'Anniviers, sauce burger maison	
Fondue Anniviarde (2 personnes minimum)	49.00 / pers.
230 gr de viande par personne, frites, légumes, salade, assortiment de sauces	
Supplément de viande (100 gr)	16.00

Nos viandes sur ardoise

22.00/100gr

Filet de bœuf
Entrecôte de cheval

Garnitures (CHF 6.00 par garniture) :

Frites maison – Riz – Wok de légumes – Pâtes – Pommes de terre Grenaille – Purée de légumes

Sauces : Angus – Poivre vert – Beurre café de Paris – Tartare – BBQ – Sauce spicy asiatique – Jus réduit aux herbes des Alpes

Pour les enfants

Linguines à la Napolitaine	16.00
Croquettes de poulet maison	18.00
Frites – sauce BBQ	
Beignets de filets de perche	21.00
Frites – sauce tartare	

Les desserts

Café gourmand	16.00
Crème brûlée	13.00
Mousse au chocolat	12.00
Citron en trompe l'œil	15.00

Die Vorspeise

Grüner Salat	10,00
Gemischter Salat mit rohem und gekochtem Gemüse	14,00
Tagessuppe	15,00
Panko-Garnelen (Süße Chilisaucе, kleiner Salat)	22,00
Marinierte Rindfleisch-Mosaik, leicht angegart	19,00
Mariniertes Rindfleisch serviert auf halb-essighaltigem Sushi-Reis, Wakame und eingelegtem Gemüse	
Wallis-Platte	19,00 / 28,00

Salate

Frischer Salat (Salat, Avocado, Gurken, Kirschtomaten, Feta, Erdbeeren, Melone)	16,00 / 22,00
Camembert-Cromesquis-Salat	18,00 / 25,00
Salat, frittiertes Camembert, Äpfel, geröstete Haselnüsse, Camembert Espuma, hausgemachter Balsamico	
Burrata des Tages	21,00

Die Gerichte

Spieß mit karamellisiertem Schweinefilet (Neue Kartoffeln – Salat)	33,00
Lammrack mit Alpenkräutern	42,00
Karotten-Zwiebel-Tagliatelle, geröstete Butternuss	
Espelette-Pfeffer-Käse-Espuma, geröstete Haselnüsse und reduzierter Saft	
Hausburger vom Rind mit Angus-Sauce – Pommes und Salat	34,00
Brötchen, reines Rinderhackfleisch, schmelzendes Fleisch, knuspriges getrocknetes Fleisch, Kandierte Zwiebeln	
Bao Buns Weg Street-Food	31,00
Fluffy Bao, garniert mit gehacktem Rindfleisch, knusprigem Gemüse und hausgemachter Soße	
Metzgerstück	unsere Schiefertafel
Fischerteller	unsere Schiefertafel
Pad Thai mit Gemüse, Ei und Erdnüssen (Hähnchenzuschlag: 6,00)	25,00
Veggie Burger – Pommes und Salat	29,00
Brötchen, geriebene Kartoffel und Carrot, knuspriger Salat, Kandierte Zwiebeln, Käse, hausgemachte Burgersauce	
Fondue Anniviarde (mindestens 2 Personen)	49,00 pro Personen.
230 g Fleisch pro Person, Pommes, Gemüse, Salat, eine Auswahl an Soßen	
Fleischzusatz (100 gr)	16,00

Unser Fleisch auf dem heissen Stein

22,00/100gr

Rinderfilet
Pferde-Entrecôte

Beilagen (CHF 6,00 pro Beilage):

Hausgemachte Pommes – Reis – Gemüsewok – Pasta – Neue Kartoffeln – Gemüsepüree

Saucen: Angus – Grüner Pfeffer – Paris Kaffee Butter – Tartare – BBQ – Asiatische scharfe Sauce – Reduzierter Saft mit alpinen Kräutern

Für die Kinder

Linguine Napoli	16,00
Hausgemachte Chicken Nuggets	18,00
Pommes – Sauce BBQ	
Eglifilet-Knusperli	21,00
Pommes – Sauce Tartar	

Die Desserts

Café Gourmand	16,00
Crème brûlée	13,00
Schokoladenmousse	12,00
Zitronen-Trompe-l'œil	15,00

Starters

Green salad	10.00
Mixed salad with raw and cooked vegetables	14.00
Velvet of the day	15.00
Panko prawns (Sweet chili sauce, small salad)	22.00
Marinated semi-cooked beef mosaic	19.00
Marinated beef served on semi-vinegared sushi rice, wakame and pickled vegetables	
Platter of the country	19.00 / 28.00

Salads

Fresh salad (Salad, avocado, cucumbers, cherry tomatoes, feta, strawberries, melon)	16.00 / 22.00
Camembert croustilles salad	18.00 / 24.00
Salad, fried camembert, apples, roasted hazelnuts, camembert espuma, homemade flavoured balsamic	
Burrata of the Day	21.00

The main courses

Skewer of caramelized pork tenderloin (New potatoes – salad)	33.00
Rack of lamb with Alpine herbs	42.00
Carrot and onion tagliatelle, roasted butternut	
Espelette pepper cheese espuma, roasted hazelnuts and reduced juice	
Brasserie beef burger with angus sauce – fries and salad	34.00
Bun's, pure beef minced meat, melting tomme, crispy dried meat, onion confit	
Bao Bun's Street Food Style	31.00
Fluffy Bao topped with minced beef, crunchy vegetables and homemade sauce	
Butcher's piece	consult our slate
Fisherman's plate	consult our slate
Pad Thai with vegetables, egg and peanut (Chicken supplement: 6.00)	25.00
Veggie Burger – Fries & Salad	29.00
Bun's, grated potato and carrot, crunchy salad, onion confit, cheese, homemade burger sauce	
Fondue Anniviarde (2 people minimum)	49.00 / pers.
230 gr of meat per person, fries, vegetables, salad, assortment of sauces	
Meat supplement (100 gr)	16.00

Our meats on slate

22.00/100gr

Beef tenderloin
Horse rib steak

Toppings (CHF 6.00 per topping):

Homemade fries – Rice – Vegetable wok – Pasta – New potatoes – Vegetable puree

Sauces: Angus – Green Pepper – Paris Coffee Butter – Tartare – BBQ – Asian Spicy Sauce – Reduced Juice with Alpine Herbs

For children

Neapolitan linguine	16.00
Homemade chicken nuggets	18.00
Frites – sauce BBQ	
Perch fillet fritters	21.00
Frites – sauce tartare	

Desserts

Café gourmand	16.00
Crème brûlée	13.00
Chocolate mousse	12.00
Trompe l'oeil lemon	15.00