
Chez Ida. - LE TZAMBRON

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Kalte und warme Vorspeisen - cold and warm starters

	entrée	plat
✓ CRUDITÉS D'AUTOMNE, SAUCE AU YAOURT ET MIEL <i>Herbst-Rohkostteller, Sosse mit Joghurt und Honig</i> Autumnal crudités, yogurt and honey dressing	15.-	24.-
FOIE GRAS MI-CUIT ET SON PAIN AUX CHÂTAIGNES CHUTNEY DE POIRE AU SAFRAN <i>Halb gegarte Stopfleber/Foie gras mit Kastanienbrot</i> <i>Chutney (Früchte mit Gewürzen) mit Birne und Safran</i> Foie gras mi-cuit (semi-cooked) with its sweet chestnut bread Pear chutney flavoured with saffron	21.-	
✓ TAGLIATELLE MAISON DE CACAO AUX CHANTERELLES <i>Hausgemachte Kakao-Nudeln an Pfifferlingen</i> Home-made cacao tagliatelle with chanterelle mushrooms	17.-	27.-
VELOUTÉ DE COURGE ET CHIPS DE JAMBON D'ANNIVIERS <i>Samtige Suppe aus Kürbis und Chips mit Schinken aus dem Anniviers</i> Cream of squash soup and crisp slithers of Anniviers ham	12.-	
✓ <hr/> Mets végétariens - <i>vegatarische Gerichte</i> - vegetarian dishes		

LA MER - DAS MEER - THE SEA

BAR AUX AGRUMES ET MOUSSE DE MOULES ET SEICHE NOIRE POMME DE TERRE EN DÉS ET QUENELLES DE TOMATES SÉCHÉES ET OLIVES NOIRES <i>Barsch mit Agrumen und einer Mousse aus Muscheln und Tintenfisch</i> <i>Kartoffelwürfel und Knödel aus getrockneten Tomaten und schwarzen Oliven</i> Bass with citrus fruit and a mousse of mussels and cuttlefish ink Diced potatoes and quenelles prepared with dried tomatoes and black olives	39.-
---	------

LA TERRE - FLEISCH - MEAT

FILET D'AGNEAU AUX FRUITS DES BOIS GRATIN DE POMME DE TERRE ET LÉGUMES <i>Lammfilet mit Waldfrüchten - Kartoffel-Gratin mit Kleingemüse</i> Fillet of lamb with forest fruits - Potato gratin with vegetables	44.-
FILET DE BŒUF DU VIGNERON (SAUCE AU VIN ET MOELLE) POLENTA BLANCHE ET RATATOUILLE DE LÉGUMES <i>Winzer-Rindsfilet (Weinsosse mit Rinds-Mark)</i> <i>Weisse Polenta und Gemüse-Ratatouille</i> Tenderloin of beef 'du Vigneron' (wine and beef marrow sauce) White polenta and vegetable ratatouille	49.-

Chez Ida. - LE TZAMBRON

LA CHASSE

Wildspezialitäten - venison

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL SAUCE AIGRE-DOUX 49.-

Reh-Medaillons an süß-sauer Sosse

Roe deer medallions with sweet and sour sauce

FILET DE CERF AUX FIGUES 46.-

Hirschfilet mit Feigen

Fillet of red deer with figs

SELLE DE CHEVREUIL RÔTIE ET SA SAUCE POIVRADE 55.-
(MIN. 2 PERSONNES)

Gebratener Rehrücken mit Poivrade-Sauce - (mind. 2 Personen)

Roast saddle of roe deer with its 'Poivrade' sauce - (min. 2 persons)

LES SPÉCIALITÉS DE CHASSE SONT ACCOMPAGNÉES DE:

Spätzli ou nouillettes, choux de Bruxelles, choux rouges, châtaignes,
poire au vin rouge et confiture d'airelles

WILDSPEZIALITÄTENGERICHTE WERDEN MIT FOLGENDEN BEILAGEN SERVIERT :

Spätzli oder dünne Nudeln, Rosenkohl, Rotkohl, Birne im Rotwein, Kastanien und Preiselbeerenmarmelade

VENISON DISHES ARE SERVED WITH :

Spätzli or thin tagliatelle, Brussels sprouts, red cabbage, chestnuts, pear in red wine and cranberry jam

LES MENUS POUR LES JEUNES GOURMETS 22.-

ESCALOPE PANÉE - *Panierter Schnitzel* - Breaded steak

HAMBURGER « MAISON » - *Hausgemachte Hamburger* - Home-made hamburger

POISSON DU JOUR - *Tagesfisch* - Fish of the day

SPAGHETTI SAUCE TOMATE OU BOLOGNAISE

Spaghetti mit Tomaten- oder Bolognesesauce - Spaghetti tomato or bolognese sauce

Comprenant tarte du jour, boule de glace ou salade de fruits

Inklusive Tages-Kuchen, Glacekugel oder Fruchtsalat

Including a slice of tart of the day, fruit salad or scoop of ice cream

Les viandes sélectionnées pour vous proviennent de:

Die ausgewählten Fleischgerichte kommen aus - The selected meat come from :

Bœuf, veau - *Rindsfleisch, Kalbsfleisch* - Beef, veal

Suisse

Volaille - *Geflügel* - Poultry

France

Agneau - *Lamm* - lamb

Ecosse

Chevreuril

Pologne

Cerf

Nouvelle Zélande

Chez Ida. - LE TZAMBRON

SUCRERIE

Nashwerk - Sweets

DÉLICE DE FRUITS SECS ET GLACE À LA FIGUE 12.-

"Köstlicher Gaumenkitzel" mit Trockenfrüchten und Feigeneis

Dried fruit and fig ice-cream delight

CRÊPES « SUZETTE » FLAMBÉES AU COINTREAU 14.-

Crêpes « Suzette » mit Cointreau flambiert

Crêpes Suzette flambéed with Cointreau

BISCUIT DE CHOCOLAT À LA CRÈME DE CHÂTAIGNES 12.-

ET GLACE NOISETTE

Schokolade-Biskuit mit Kastaniencreme und Haselnusseis

Chocolate biscuit with sweet chestnut cream and hazelnut ice-cream

SALADE DE FRUITS AU JUS DE FRUITS DE LA PASSION 12.-

ET GLACE DE COURGE

Früchtesalat mit Früchtejus aus Passionsfrucht und Kürbiseis

Fruit salad with passion fruit juice and pumpkin ice-cream

LA CRÉATION QUI CHANGE TOUS LES JOURS 10.-

Tageshit, täglich eine neue Kreation

Delicacy of the day

TARTE TATIN MAISON 7.50

Lauwarme hausgemachte Apfeltorte "Tatin"

Home made lukewarm tarte "Tatin" (apple tart caramelised)

MENU BIEN-ÊTRE

sfr. 49.-

CRUDITÉS D'AUTOMNE, SAUCE AU YAOURT ET MIEL

Herbst-Rohkostteller, Sosse mit Joghurt und Honig

Autumnal crudités, yogurt and honey dressing

*

POÊLON DE LÉGUMES DE SAISON ET TOMATES CONFITES

Pfännchen mit Saisongemüse und eingemachten Tomaten

Skillet of seasonal vegetables and preserved tomatoes

*

SALADE DE FRUITS AU JUS DE FRUITS DE LA PASSION ET GLACE DE COURGE

Früchtesalat mit Früchtejus aus Passionsfrucht und Kürbiseis

Fruit salad with passion fruit juice and pumpkin ice-cream

Chez Ida. - LE TZAMBRON

MENU « IDA » AUX GOÛTS D'AUTOMNE

Sfr. 76.- sans premier : sfr. 62.-

TAGLIATELLE MAISON DE CACAO AUX CHANTERELLES

Hausgemachte Kakao-Nudeln an Pfifferlingen

Home-made cacao tagliatelle with chanterelle mushrooms

*

VELOUTÉ DE COURGE ET CHIPS DE JAMBON D'ANNIVIERS

Samtige Suppe aus Kürbis und Chips mit Schinken aus dem Anniviers

Cream of squash soup and crisp slithers of Anniviers ham

*

FILET DE CERF AUX FIGUES

Hirschfilet mit Feigen

Fillet of red deer with figs

*

BISCUIT DE CHOCOLAT À LA CRÈME DE CHÂTAIGNES ET GLACE NOISETTE

Schokolade-Biskuit mit Kastaniencreme und Haselnusseis

Chocolate biscuit with sweet chestnut cream and hazelnut ice-cream

MENU « SAVEURS ALPESTRES »

Alpengeschmack - Alpine Flavors

Sfr. 95.- sans premier : sfr. 80.-

FOIE GRAS MI-CUIT ET SON PAIN AUX CHÂTAIGNES - CHUTNEY DE POIRE AU SAFRAN

Halb gegarte Stopfleber/Fois gras mit Kastanienbrot-Chutney mit Birne und Safran

Foie gras mi-cuit with its sweet chestnut bread-Pear chutney flavoured with saffron

*

VELOUTÉ DE COURGE ET CHIPS DE JAMBON D'ANNIVIERS

Samtige Suppe aus Kürbis und Chips mit Schinken aus dem Anniviers

Cream of squash soup and crisp slithers of Anniviers ham

*

TAGLIATELLE MAISON DE CACAO AUX CHANTERELLES

Hausgemachte Kakao-Nudeln an Pfifferlingen

Home-made cacao tagliatelle with chanterelle mushrooms

*

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL SAUCE AIGRE-DOUX

Reh-Medaillons an süss-sauer Sosse

Roe deer medallions with sweet and sour sauce

*

CRÊPES « SUZETTE » FLAMBÉES AU COINTREAU

Crêpes « Suzette » mit Cointreau flambiert

Crêpes Suzette flambéed with Cointreau

Chez Ida. - LE TZAMBRON

LES SPÉCIALITÉS VALAISANNES ET SUISSES

LES PLATS FROIDS

	entrée	plat
✓ SALADE VERTE <i>Grüner Salat - Green Salad</i>	7.-	10.-
✓ SALADE MELI-MELO <i>Gemischter Salat - Mixed salad</i>	9.-	14.-
ASSIETTE VALAISANNE <i>Walliser Teller - « Valaisanne » platter</i>	16.-	26.-
ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE <i>Teller mit trockenfleisch - Air-dried meat platter</i>	17.-	28.-

LES FONDUES (MIN. 2 PERSONNES)

NATURE		22.-
A LA TOMATE <i>Mit Tomaten- With tomatoes</i>		24.-

LES METS AU FROMAGE *Käsespezialitäten - Cheese dishes*

CROÛTE NATURE		18.-
CROÛTE ROYALE (JAMBON ET ŒUF) <i>Mit Schinken und Ei - Rarebit with ham and egg</i>		20.-

LA RACLETTE **Jeudi - Donnerstag - Thursdays - Min. 2 pers.**

MENU RACLETTE (MIN. 2 PERS.) (à volonté avec assiette valaisanne en entrée et salade de fruits frais) <i>(mit walliser Teller als Entree und frischem Fruchtsalat)</i> (as much as you like, with 'Valaisanne' platter for starters and fresh fruit salad)		42.-
LA PORTION (MIN. 2 PERS.) <i>Eine Portion - One serving</i>		7.-

LES RÖSTIS

NATURE	12.-	18.-
BERNOIS (LARDONS ET OIGNONS) <i>Bernerrösti mit Speck und Zwiebeln</i> Bernese Rösti with bacon and onions	16.-	22.-
BISMARCK (LARDONS ET ŒUFS) <i>Mit Speck und Spiegelei - Rösti with bacon and fried egg</i>	16.-	22.-
✓ „VÉGÉTARIENS“ À LA FRICASSÉE DE LÉGUMES, OEUF AU PLAT <i>„Die Vegetarische“ mit Gemüsefrikassee und Spiegelei</i> "Vegetarian" - With fresh vegetable and fried egg	18.-	26.-

Tous nos prix comprennent la TVA de 8% - inkl. 8% MwSt - VAT of 8% included