
Chez Ida

RESTAURANT-VERANDA

LES ENTRÉES FROIDES ET CHAUDES

Kalte und warme Vorspeisen - cold and warm starters

	entrée	plat
CARPACCIO DE ST-JACQUES À LA GLACE D'AMANDE BLANCHE <i>Carpaccio von St. Jakobsmuscheln an weissem Mandel-Eis</i> Carpaccio of scallops with white almond ice cream	17.-	26.-
FOIE GRAS EN CROÛTE DE NOIX AU CAFÉ PAIN BRIOCHÉ AUX FIGUES ET CHUTNEY À L'OIGNON ROUGE <i>Gänsestopfleber in Nuss-Kruste und Kaffee</i> <i>Brioche-Brot an Feigen und Chutney mit roten Zwiebeln</i> Foie gras in walnut chip crust flavoured with coffee Brioche bread with figs and red onion chutney	21.	
✓ RISOTTO AUX BETTERAVES, MOUSSEUX VALAISAN ET PARMESAN <i>Risotto mit roter Bete an Walliser Schaumwein und Parmesan</i> Beetroot risotto with sparkling Valaisan wine and parmesan cheese	16.-	23.-
CRÈME DE BROCOLI-RAVE, CHIPS DE NAVET ET SAUCISSE AU VIN ROUGE <i>Broccoli-Rübe-Rahmsuppe, Chips aus weissen Rübchen und Wurst an Rotwein</i> Cream of rapini soup, turnip chips and red-wine sausage	10.-	

✓ Mets végétariens - *vegatarische Gerichte* - vegetarian dishes

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 CARBONARA

Spaghetti mit Tomaten- oder Carbonarasauce - Spaghetti tomato or carbonara

LASAGNE BOLOGNAISE MAISON

Lasagne bolognaise hausgemacht - Homemade lasagna bolognese

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

Chez Ida

RESTAURANT-VERANDA

LA MER

Das Meer - The Sea

FILET DE BAR AU BEURRE BLANC DE THYM 39.-

GNOCCHI AUX CHÂTAIGNES ET POIVRONS GRILLÉS

Barsch an weisser Thymian-Butter

Gnocchi an Kastanien und gegrillte Peperoni/Paprikaschoten

Bass with white butter sauce and thyme

Gnocchi with sweet chestnuts and grilled peppers

LA TERRE

Fleisch - Meat

SALTIMBOCCA DE VEAU AU JAMBON D'ANNIVIERS 39.-

RISOTTO AU PARMESAN ET POIREAUX BRAISÉS

Saltimbocca vom Kalb an Schinken aus dem Annivierstal

Risotto an Parmesan und geschmorter Lauch

Saltimbocca of veal with Anniviers ham

Risotto with parmesan cheese and braised leeks

FILET DE BŒUF AUX MORILLES 52.-

GRATIN DE POMME DE TERRE ET ARTICHAUTS SAUTÉS

Rinds-Filet mit Morcheln

Kartoffel-Gratin mit sautierten gebratenen Artischocken

Fillet of beef with morels

Potato gratin and sauteed artichokes

CARRÉ D'AGNEAU EN CROÛTE D'HERBES 44.-

POMME DE TERRE FARCIE ET LÉGUMES D'HIVER

Lammkarree in Kräuterkruste

Gefüllte Kartoffel und Wintergemüse

Herb-crusted Loin of lamb

Stuffed potatoes and winter vegetables

Les viandes sélectionnées pour vous proviennent de:

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

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

Suisse

Veau - *Kalb* - veal

Suisse

Agneau - *Lamm* - lamb

Nouvelle Zélande

Chez Ida

RESTAURANT-VERANDA

LE COIN VÉGÉTARIEN

Vegetarische Gerichte - vegetarian dishes

	entrée	plat
CRÈME DE BROCOLI-RAVE ET CHIPS DE NAVET <i>Broccoli-Rübe-Rahmsuppe mit Chips aus weissen Rübchen</i> Cream of rapini soup and turnip chips	8.-	
RISOTTO AUX BETTERAVES, MOUSSEUX VALAISAN ET PARMESAN <i>Risotto mit roter Bete an Walliser Schaumwein und Parmesan</i> Beetroot risotto with sparkling Valaisan wine and parmesan cheese	16.-	23.-
LASAGNES VERTES MAISON AU RAGOÛT DE LÉGUMES <i>Hausgemachte grüne Lasagne an Gemüseragout</i> Homemade green lasagna with vegetable stew	18.-	26.-
TARTELETTE CHAUDE DE TOPINAMBOUR À L'ORANGE <i>Heisses Törtchen aus Topinambur an Orange</i> Warm Jerusalem artichoke tartelette with orange		23.-
RÖSTI NATURE	12.-	18.-
RÖSTI BISMARCK (OEUF AU PLAT) <i>Mit Spiegelei</i> with fried egg	16.-	23.-
RÖSTI VÉGÉTARIENS" À LA FRICASSÉE DE LÉGUMES ET OEUF AU PLAT <i>Die „Vegetarische“ Rösti mit Gemüsefrikassee und Spiegelei</i> "Vegetarian" rösti - With fresh vegetable and fried egg	18.- 18.-	26.- 26.-
RÖSTI "VALAISANNE" (TOMATE-FROMAGE) <i>Walliser Rösti (Tomate und Käse)</i> "Valaisanne"-style Rösti (tomato and cheese)	18.-	26.-
RÖSTI AU FROMAGE D'ANNIVIERS <i>Rösti mit Käse aus dem Annivierstal</i> Rösti with cheese from Anniviers	18.-	26.-
RÖSTI AUX CHAMPIGNONS <i>Rösti mit Champignons</i> Rösti with mushrooms	18.-	26.-
RÖSTI AUX CHAMPIGNONS ET FROMAGE <i>Rösti mit Champignons und Käse</i> Rösti with mushrooms and cheese	20.-	28.-

Chez Ida

RESTAURANT-VERANDA

SUCRERIE

Nashwerk - Sweets

BABA AU RHUM AUX FRUITS ET SA GLACE WILLIAMINE 12.-

Rum-Savarin mit Früchten und Williams-Eis

Fruit Rhum Baba with Williamine ice cream

ASSIETTE DE CHOCOLAT 14.-

(MILLEFEUILLES DE TRIO DE MOUSSES, FONDANT AU CHOCOLAT
BLANC ET GLACE CHOCOLAT MADIROFOLO MILLÉSIME 2008)

Schokolade-Teller

*(Cremeschnitte Trio aus Mousse, zartschmelzender weisser Schokolade und
Schokoladeneis Madirofolo Millésime 2008)*

Chocolate on a plate

(Millefeuille with trio of mousses, white-chocolate fondant
and Madirofolo 'Millésime 2008' chocolate ice cream)

CRÊPES « SUZETTE » FLAMBÉES AU COINTREAU 14.-

Crêpes « Suzette » mit Cointreau flambiert

Crêpes Suzette flambéed with Cointreau

SALADE DE FRUITS AU JUS DE FRUITS DE LA PASSION
CARAMÉLISÉS ET GLACE DE COURGE 12.-

Früchtesalat mit Passionsfrucht-Saft, karamellisiert und Kürbiseis

Fruit salad with caramelized passion fruit juice and pumpkin ice cream

DÉGUSTATION DE SORBETS « MAISON » À LA COURGE,
WILLIAMINE ET CHOCOLAT MADIROFOLO MILLÉSIME 2008 14.-

*Auswahldegustation von hausgemachten Sorbets : Kürbis,
Williams und Schokolade Madirofolo Millésime 2008*

Sampling of homemade sorbets : pumpkin, Williamine
and Madirofolo 'Millésime 2008' chocolate

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)

Chez Ida

RESTAURANT-VERANDA

MENU BIEN-ÊTRE

sfr. 49.-

BAVAROIS DE BROCOLI À LA SAUCE PISTACHE

Bayerische Creme aus Broccoli und mit Pistaziensauce

Broccoli bavarois with pistaccio sauce

*

TARTELETTE CHAUDE DE TOPINAMBOUR À L'ORANGE

Heisses Törtchen aus Topinambur an Orange

Warm Jerusalem artichoke tartelette with orange

*

FLAN DE POIRE À L'ANIS ÉTOILÉE ET SAUCE AUX KAKIS

Birnen-Flan mit Sternanis und Kakisauce

Pear flan with star anise and persimmon sauce

MENU « IDA »

Sfr. 68.- sans premier : sfr. 56.-

CARPACCIO DE ST-JACQUES À LA GLACE D'AMANDE BLANCHE

Carpaccio von St. Jakobsmuscheln an weissem Mandel-Eis

Carpaccio of scallops with white almond ice cream

*

LASAGNES VERTES MAISON AU RAGOÛT DE LÉGUMES

Hausgemachte grüne Lasagne an Gemüseragout

Homemade green lasagna with vegetable stew

*

SALTIMBOCCA DE VEAU AU JAMBON D'ANNIVIERS

RISOTTO AU PARMESAN ET POIREAUX BRAISÉS

Saltimbocca vom Kalb an Schinken aus dem Annivierstal

Risotto an Parmesan und geschmorter Lauch

Saltimbocca of veal with Anniviers ham

Risotto with parmesan cheese and braised leaks

*

BABA AU RHUM AUX FRUITS ET SA GLACE WILLIAMINE

Rum-Savarin mit Früchten und Williams-Eis

Fruit Rhum Baba with Williamine ice cream

Chez Ida

RESTAURANT-VERANDA

MENU « SAVEURS ALPESTRES »

Alpengeschmack

Alpine Flavors

Sfr. 88.-

sans premier : sfr. 76.-

CARPACCIO DE ST-JACQUES À LA GLACE D'AMANDE BLANCHE

Carpaccio von St. Jakobsmuscheln an weissem Mandel-Eis

Carpaccio of scallops with white almond ice cream

*

FOIE GRAS EN CROÛTE DE NOIX AU CAFÉ

PAIN BRIOCHÉ AUX FIGUES ET CHUTNEY À L'OIGNON ROUGE

Gänsestopfleber in Nuss-Kruste und Kaffee

Brioche-Brot an Feigen und Chutney mit roten Zwiebeln

Foie gras in walnut chip crust flavoured with coffee

Brioche bread with figs and red onion chutney

*

RISOTTO AUX BETTERAVES, MOUSSEUX VALAISAN ET PARMESAN

Risotto mit roter Bete an Walliser Schaumwein und Parmesan

Beetroot risotto with sparkling Valaisan wine and parmesan cheese

*

FILET DE BŒUF AUX MORILLES

GRATIN DE POMME DE TERRE ET ARTICHAUTS SAUTÉS

Rinds-Filet mit Morcheln

Kartoffel-Gratin mit sautierten gebratenen Artischocken

Fillet of beef with morels

Potato gratin and sauteed artichokes

*

FONDANT AU CHOCOLAT BLANC ET GLACE CHOCOLAT

MADIROFOLO MILLÉSIME 2008

Zartschmelzender weisser Schokolade und Schokoladeneis Madirofolo Millésime 2008

White-chocolate fondant and Madirofolo 'Millésime 2008' chocolate ice cream

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