

SPÉCIALITÉS VALAISANNES ET SUISSES

LES PLATS FROIDS

SALADE VERTE

Grüner Salat

Green salad

9 / 15

ASSIETTE VALAISANNE

Walliser Teller

"Valaisanne" platter

21 (140 gr)

31 (200 gr)

VIANDE SÉCHÉE

Trockenfleisch

Dried meat

24 (100 gr)

36 (180 gr)

ASSIETTE DE REBIBES DE FROMAGE VIEUX DU PATRON

Hobelkäse Teller

Plane cheese platter

16 / 26

LE TZAMBRON

RESTAURANT CHEMINÉE

F O L I E D E R Ö S T I S

RÖSTI AUX CHAMPIGNONS POÊLÉES

With pan-fried mushrooms

30

RÖSTI AU FROMAGE D'ANNIVIERS

With cheese from Anniviers

26

RÖSTI AU JAMBON CRU ET FROMAGE

Rösti with raw ham and cheese from Anniviers

28

RÖSTI GOURMET

SAUMON FAÇON GRAVELAX, CRÈME FRAICHE AUX HERBES, ROQUETTE

Salmon-style trout, fresh cream with herbs, arugula

32

L E S C R O Û T E S A U F R O M A G E

CROÛTE NATURE

With Cheese

21

CROÛTE ROYALE (JAMBON ET ŒUF AU PLAT)

With ham and fried egg

25

CROÛTE AU POIVRE ROSE

With rosa pepper

23

LE TZAMBRON

RESTAURANT CHEMINÉE

LES FONDUES

(MIN. 2 PERSONNES)

NATURE AU FROMAGE

Käse - cheese

25

A LA TOMATE

(SERVIE AVEC POMMES DE TERRE)

Mit Tomaten - with tomatoes

(mit Kartoffeln serviert - served with potatoes)

27

LA RACLETTE

(UNIQUEMENT LE MERCREDI)

Nur am Mittwoch

Only on Wednesday

MENU RACLETTE - À VOLONTÉ AVEC ASSIETTE VALAISANNE ET SALADE DE FRUITS

Mit Walliser Teller und frischem Fruchtsalat
As much as you like, with "Valaisanne" platter
and fresh fruit salad

45

PICKELS DE LÉGUMES

Eingelegtes Gemüse

Vegetable pickles

5

LA PORTION - EINE PORTION - ONE SERVING

8

LE TZAMBRON

RESTAURANT CHEMINÉE