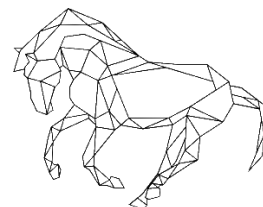


Le Fer à Cheval



ENTREES

- ✓ **Salade verte**, graines torréfiées 12.00
Green salad with roasted seeds
- Salade automnale, vinaigrette de miel, fruits de saisons, bœuf fumé de Lens** 20.00
Autumn salad with honey vinaigrette, seasonal fruits and smoked beef from Lens
- Gravlax de saumon crème raifort, toast** 28.00
Salmon gravlax horseradish cream, toast
- ✓ **Minestrone** 20.00
Homemade soup of the day
- ✓ **Potage de courge maison** 18.00
Homemade pumpkin soup
- Assiette Valaisanne 120 grs** 28.00
Valaisan platter (raw cured ham, air dried beef, bacon, cheese)
- Assiette Viande Séchée (Valais IGP) 120 grs** 30.00
Local air dried beef platter
- ✓ **Portion de raclette** 10.00

PLATS

- ✓ **Fondue au Mondralèche** (alpage, gruyère, vacherin) prix p.p 30.00
- ✓ **Fondue cabane des Violettes** (vacherin-gruyère) prix p.p 35.00
- ✓ **Fondue à la tomate avec ses pommes de terre** prix p.p 35.00
Minimum 2 personnes
- ✓ **Raclette** prix p.p 36.00
Dégustation de 2 fromages d'alpage, à discrétion
2 locals melted cheeses, as much as you can eat
- Fondue chinoise 200 grs viande de bœuf*** prix p.p 48.00
Servi avec frites maison et riz, sauces (cocktail, aioli, tartare, curry, wasabi)
Beef cooked in a homemade stock, fresh fries, rice, sauces
- Supplément 100 grs viande bœuf*** 10.00
- Supplément Assiette de légumes ou salade** 12.00
Minimum 2 personnes

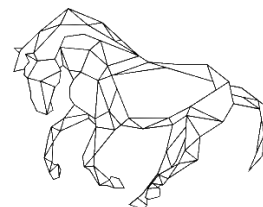
Prix en francs suisses, tva et service inclus

Sur demande nos collaborateurs vous donnent volontiers des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

** Origine Viande Séchée, Coquelet, viande de Bœuf : Suisse*

✓ végétarien

Le Fer à Cheval




Entrecôte de bœuf* (200g), beurre café de Paris maison, garniture du jour	48.00
<i>Beef steak, cafe de Paris butter, garnish of the day</i>	
Braisée de boeuf	45.00
<i>Braised beef</i>	
Choucroute garnie	40.00
<i>Garnished sauerkraut</i>	
Côtelettes d'agneau, frites et légumes	38.00
<i>Lamb chops, French fries and vegetables</i>	
Risotto aux gambas	36.00
<i>Risotto with prawns</i>	
Poisson du jour, sauce vierge	36.00
<i>Fish of the day, garnish of the day</i>	
Brisolée Royale	60.00
<i>Sur demande – minimum 24h à l'avance</i>	
DESSERTS	
Boules de glaces ou sorbets	5.00
<i>Ice-creams and sorbets</i>	
La Coupe Danemark	15.00
<i>Ice-cream sundaes, cream</i>	
Ananas au Kirsch	15.00
<i>Pineapple and Kirsch</i>	
Meringue double crème	18.00
<i>Meringue and double cream</i>	
Brownie chocolat noir et noix concassées, glace caramel fleur de sel	16.00
<i>Dark chocolate and crushed walnut brownie with salted caramel ice cream</i>	
Moelleux au chocolat, glace vanille	18.00
<i>Chocolate cake with vanilla ice-cream</i>	

Prix en francs suisses, tva et service inclus

Sur demande nos collaborateurs vous donnent volontiers des informations sur les ingrédients qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances

** Origine Viande Séchée, Coquelet, viande de Bœuf : Suisse*

 végétarien