



LE CARNOTZET

LES PLANCHES / BOARDS / PLATTEN

Planche de fromages	32
<i>Local cheese board</i>	
<i>Wallisser Käse Platte</i>	
Assortiment de charcuterie locale	34
<i>Regional charcuterie</i>	
<i>Wallisser Charcuterie Platte</i>	
Viande séchée du Valais	36
<i>Dried beef meat</i>	
<i>Wallisser Trockenfleisch Platte</i>	
Salade mêlée	18
<i>Mix green salad</i>	
<i>Gemichte Salat</i>	

LES FONDUES AU FROMAGE / CHEESE FONDUE / KÄSE FONDUE

Fondue moitié-moitié	32
<i>Traditional fondue</i>	
<i>Fondue moitié-moitié</i>	
Fondue valaisanne à la tomate	32
<i>Valaisan fondue with tomato</i>	
<i>Fondue mit Tomaten</i>	
Fondue aux cèpes	36
<i>Porcini mushroom fondue</i>	
<i>Fondue mit Steinpilzen</i>	
Fondue au Champagne	42
<i>Champagne fondue</i>	
<i>Fondue mit Champagne</i>	

LA RACLETTE / RACLETTE / RACLETTE

Raclette valaisanne / Deux Fromages des alpages locaux	34
<i>Two local Raclette cheese</i>	
<i>Wallisser Racelette: 2 Alpkäse à discretion</i>	

DESSERTS / SWEETS / DESSERTS

Sorbet arrosé - Poire ou Abricot	18
<i>Sorbet with spirit – Pear or Apricot</i>	
<i>Sorbet mit Schnaps – Birne oder Apricot</i>	
Meringues, crème double de Gruyères, fruits	16
<i>Meringues, double cream from Gruyere, fruits</i>	
<i>Meringue, Doppelcreme</i>	
Moelleux au chocolat « Las Lomas Felchlin »	16
<i>Swiss chocolate “Las Lomas Felchlin” soft heart cake</i>	
<i>Soft Hertz Schweiz Schokolade “Las Lomas Felchlin” Kuchen</i>	