

Le Tambour

LES GRANDS CLASSIQUES
DU BISTROT ET DES MONTAGNES, DES PLATS
GOURMANDS QUI RAPPELLENT DES SOUVENIRS..



LES PREMIERS



SALADE DE LÉGUMES CRUS ET CUIITS, VINAIGRETTE AGRUMES

18

SALAT VON ROHEM UND GEGARTEM GEMÜSE, ZITRUSVINAIGRETTE
SALAD OF RAW AND COOKED VEGETABLES, CITRUS VINAIGRETTE
(V / Ø / L)

ŒUF 64°C SUR LIT DE POMME DE TERRE DE ST-GALLE, LARD VALAISAN, MÂCHE, PAIN CROUSTILLANT

22

64°C-EI AUF KARTOFFELBETT, WALLISER SPECK,
NÜSSLISALAT UND KNUSPRIGES BROT
SLOW-COOKED 64°C EGG ON A POTATO BED, VALAIS BACON,
LAMB'S LETTUCE AND CRISPY BREAD
(X / G / L)

SAUMON MARINÉ A L'ANETH, BAIES ROSES ET CÉLERI BRANCHE, ACHARTS DE LÉGUMES AU CARVI

24 / 36

MIT DILL, ROSA PFEFFERBEEREN UND STANGENSELLERIE MARINIERTER
LACHS, GEMÜSE-ACHARDS MIT KÜMMEL
SALMON MARINATED WITH DILL, PINK PEPPERCORNS AND CELERY, PICKLED
VEGETABLES WITH CARAWAY
(X / Ø / L)

LA CLASSIQUE BURRATA AUX TOMATES ANCIENNES ET BASILIC

23

KLASSISCHE BURRATA MIT ALTEN TOMATENSORTEN UND BASILIKUM
CLASSIC BURRATA WITH HEIRLOOM TOMATOES AND BASIL
(V / Ø / L)

SALADE CAESAR AU POULET CORN FLAKES ET CACAHUETES

28 / 38

CAESAR SALAD MIT KNUSPRIGEM POULET IN CORNFLAKES- UND
ERDNUSSKRUSTE
CAESAR SALAD WITH CRISPY CORNFLAKE AND PEANUT CHICKEN
(X / G / L)

LES SPÉCIALITÉS



ASSIETTE VALAISANNE

WALLISER TELLER
"VALAISANNE" PLATTER

24 / 35

140 GR / 200 GR

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE

TROCKENFLEISCH
DRIED MEAT

24 / 35

90 GR / 150 GR

ASSIETTE DE FROMAGE D'ANNIVIERS

ANNIVIERSER HÖHLENKÄSE, IM KÄSEKELLER GEREIFT
CAVE-AGED ANNIVIERS CHEESE PLATTER

18 / 28

FONDUE AU FROMAGE

SUPPLÉMENT POMMES DE TERRE CHF 5.-
KÄSEFONDUE (+ KARTOFFEL CHF 5.-)
CHEESE FONDUE (+ POTATO SIDE DISH CHF 5.-)

27

CROÛTE NATURE AU FROMAGE D'ANNIVIERS

KLASSISCHE KÄSE-SCHNITTE MIT ANNIVIERSER ALPKÄSE
TRADITIONAL CHEESE TOAST WITH ANNIVIERS ALPINE CHEESE

27

LES GRANDS *Classiques*

LE VOL AU VENT DE GRAND-MÈRE IDA

44

PERLHUHN, CHAMPIGNON-DUXELLES, MORCHELJUS MIT COGNAC

GUINEA FOWL, BUTTON MUSHROOM DUXELLES, MOREL JUS WITH COGNAC

(✓ / G / L)

LINGUINE AUX MORILLES

28 / 38

LINGUINE MIT MORCHELN

LINGUINE WITH MORELS

(✓ / G / L)

TARTARE DE BOEUF, POMMES FRITES

38

RINDERTARTAR , POMMES FRITES

BEEF TARTARE, FRENCH FRIES

(✓ / ✗ / L)

BURGER BLACK ANGUS, SAUCE COCKTAIL, TOMATES, OIGNONS ROUGES, FROMAGE ET BACON, POMMES FRITES

32

BLACK-ANGUS-BURGER MIT COCKTAILSAUCE, TOMATEN, ROTEN ZWIEBELN,
KÄSE UND BACON, POMMES FRITES

BLACK ANGUS BURGER, COCKTAIL SAUCE, TOMATOES, RED ONIONS, CHEESE
AND BACON, FRENCH FRIES

(✓ / G / L)

RISOTTO D'ORZO AU BOUILLON SAFRANÉ ET POIVRONS

29

GERSTENRISOTTO MIT SAFRANBOUILLON UND PEPPERONI

PEARL BARLEY RISOTTO WITH SAFFRON BROTH AND BELL PEPPERS

(V / G / ✗)

LES DÉLICES

Sucrés

CRÈME RENVERSÉE AU CARAMEL

10

KARAMELLCREME

CRÈME CARAMEL

(V / G / L)

MERINGUES MAISON ET CRÈME DOUBLE
AUX FRUITS ROUGES DE SAISON

10

FREIBURGER MERINGUE MIT DOPPELRAHM UND SAISONALEN ROTEN BEEREN

FRIBOURG MERINGUE WITH DOUBLE CREAM AND SEASONAL RED BERRIES

(V / Ø / L)

LA TARTE TATIN ET SA BOULE DE GLACE VANILLE

12

TARTE TATIN MIT EINER KUGEL VANILLEGLACE

TARTE TATIN WITH A SCOOP OF VANILLA ICE CREAM

(V / G / L)

PROVENANCE DES PRODUITS :

SAUMON - NORVÈGE

POULET - FRANCE

BŒUF - SUISSE

PINTADE - FRANCE

SUR DEMANDE, NOS COLLABORATEURS VOUS RENSEIGNERONT VOLONTIERS
SUR LES INGRÉDIENTS PRÉSENTS DANS NOS PLATS QUI SONT SUSCEPTIBLES
DE PROVOQUER DES ALLERGIES OU DES INTOLÉRANCES.

TVA 8.1 % INCLUS

