

Le Tambour



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

LES PREMIERS

Pleasures

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET COPEAUX DE CHÂTAIGNE

14

KÜRBISCREMESUPPE VOM HOKKAIDO MIT KASTANIENSPÄNEN
HOKKAIDO PUMPKIN VELOUTÉ WITH CHESTNUT SHAVINGS
(V / Ø / L)

TERRINE DE SANGLIER ET MARMELADE D'AIRESSELLES, VINAIGRETTE AU JUS DE VIANDE

22

WILDSCHWEINTERRINE MIT PREISELBEERMARMELADE, VINAIGRETTE
VOM BRATENSAFT
WILD BOAR TERRINE WITH LINGONBERRY MARMALADE, MEAT JUS
VINAIGRETTE
(V / Ø / L)

SALADE FRISÉE, CROÛTONS ET LARD VALAISAN, ŒUF POCHÉ

16

FRISÉESALAT MIT CROÛTONS, WALLISER SPECK UND POCHIERTEM EI
FRISÉE SALAD WITH CROUTONS, VALAIS BACON AND POACHED EGG
(V / G / Ø)

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

RACLETTE AU FROMAGE D'ANNIVIERS

49

MERCREDI

RACLETTE À VOLONTÉ AVEC FROMAGE D'ANNIVIERS, ASSIETTE
VALAISANNE ET SALADE DE FRUIT
RACLETTE MIT ANNIVIERS KÄSE, WALLISER TELLER UND FRUCHTSALAT
RACLETTE WITH ANNIVIERS CHEESE, DRIED MEAT AND FRUIT SALAD

LA PORTION

8

LES GRANDS *Classiques*

LE VOL AU VENT DE GRAND-MÈRE IDA 44

PERLUHN, 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
(V / G / L)

TARTARE DE BOEUF, POMMES FRITES 38

RINDERTARTAR , POMMES FRITES
BEEF TARTARE, FRENCH FRIES
(✓ / Ø / L)

ENTRECÔTES DE CERF, GARNITURES CHASSE, SAUCE MARCHAND DE VIN 46

HIRSCHENTRECÔTES MIT WILDBEILAGEN, ROTWEINSAUCE
VENISON RIB-EYE STEAKS WITH GAME GARNISHES, RED WINE SAUCE
(W / G / L)

VOL-AU-VENT AUX LÉGUMES D'AUTOMNE, VINAIGRETTE AUX NOISETTES 34

BLÄTTERTEIGPASTETE MIT HERBSTGEMÜSEN, HASELNUSS-VINAIGRETTE
PUFF PASTRY VOL-AU-VENT WITH AUTUMN VEGETABLES, HAZELNUT
VINAIGRETTE
(V / G / L)

LES DÉLICES

Sucrés

MERINGUE DE FRIBOURG ET CRÈME DOUBLE,
ACCOMPAGNÉES DE CRÈME DE MARRONS ET DE POIRE
POCHÉE

12

FREIBURGER MERINGUE MIT DOPPELRAHM, MARRONENCREME UND POCHIERTER
BIRNE

FRIBOURG MERINGUE WITH DOUBLE CREAM, CHESTNUT CREAM AND POACHED
PEAR

(V / G / 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)

LA TARTE AUX MYRTILLES ET SORBET 5 HERBES

10

HEIDELBEERKUCHEN MIT 5 KRÄUTERN-SORBET

BLUEBERRY PIE WITH 5 HERBS SORBET

(V / G / L)

PROVENANCE DES PRODUITS :

SAUMON - NORVÈGE

POULET - FRANCE

BŒUF - SUISSE

PINTADE - FRANCE

CERF - EUROPE

SANGLIER - EUROPE

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

