

SPÉCIALITÉS VALAISANNES ET SUISSES

LES PLATS FROIDS

SALADE VERTE

Grüner Salat
Green salad

10 / 15

ASSIETTE VALAISANNE

Walliser Teller
"Valaisanne" platter

24 (140 gr)

35 (200 gr)

VIANDE SÉCHÉE

Trockenfleisch
Dried meat

24 (90 gr)

36 (150 gr)

ASSIETTE DE FROMAGE DU VAL D'ANNIVIERS

Käseplatte aus dem Val d'Anniviers
Cheese plate from the Val d'Anniviers

18 / 28

LE TZAMBRON

RESTAURANT CHEMINÉE



FOLIE DE RÖSTIS

RÖSTI AUX CHAMPIGNONS POÊLÉES

With pan-fried mushrooms

30

RÖSTI AU FROMAGE D'ANNIVIERS

With cheese from Anniviers

30

RÖSTI AU JAMBON CRU ET FROMAGE

Rösti with raw ham and cheese from Anniviers

32

RÖSTI GOURMET

TRUITE FAÇON GRAVELAX, CRÈME FRAICHE AUX HERBES

Trout-style trout, fresh cream with herbs

35

LES CROÛTES AU FROMAGE

CROÛTE AU FROMAGE D'ANNIVIERS

With Cheese

27

CROÛTE ROYALE (JAMBON CRU ET ŒUF AU PLAT)

With raw ham and fried egg

29

CROÛTE FORESTIÈRE

With pan-fried mushrooms

29

Tous nos röstis et croûtes sont accompagnés d'une salade verte
All our röstis and croûtes are accompanied by a fresh green salad

LE TZAMBRON

RESTAURANT CHEMINÉE



LES FONDUES

(MIN. 2 PERSONNES)

NATURE AU FROMAGE

Käse - cheese

27

AUX CHAMPIGNONS

Mit Pilzen - with mushrooms

32

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

LA PORTION - EINE PORTION - ONE SERVING

8

LE TZAMBRON

RESTAURANT CHEMINÉE

