

CHEZ IDA

RESTAURANT - VERANDA

LES ENTRÉES

Salade verte

Green salad - grüner Salat

9 / 15

Salade mêlée

Farmers Market crudités salad

Gemischter Marktsalat

10 / 17

Carpaccio de saumon

condiments, concombre et câpres

Salmon carpaccio, cucumber and capers

Lachscarpaccio mit Gewürzen,

Gurken und Kapern

16

Soupe crémeuse de potiron,

huile d'herbes et sésame

Creamy pumpkin soup, herbs oil and sesam

Cremige Kürbissupe, Kräuter-Öl und Sesam

12

Raviole de boeuf aux herbes, sauce champignons

Beef ravioli with herbs, mushroom sauce

Rindsravioli mit Kräutern, Pilzsauce

18

Risotto venere au parmesan

Venere risotto with parmesan

Venere Risotto mit Parmesan

16 / 24

CHEZ IDA

RESTAURANT - VERANDA

LE POISSON

Pavé de cabillaud rôti en croûte d'herbes
sur un lit de poireaux
Cod fillet with a herbs crust
Kabeljaufilet in Kräuterkruste auf Lauchbett

38

LES VIANDES

Magret de canard au poivre vert
Galette de légumes racines
Breast of duck with green pepper sauce
Root vegetable cake
Entenbrust an grüner Pfeffer Sauce
Würzelgemüse-Waffel

39

Pièce de boeuf coupée dans l'entrecôte
Sauce vigneronne et légumes glacés
Beef sirloin steak with red wine sauce
Glazed vegetables
Rindsentrecote an Rotweinsauce
Glasierter Gemüse

44

Les viandes et poissons proviennent de:
Bœuf, veau – Rindsfleisch - Kalbsfleisch: Suisse
Canard – Ente - Duck France
Cabillaud - cod - Kablejau: Norvège

CHEZ IDA

RESTAURANT - VERANDA

POUR LES JEUNES GOURMETS

Aiguillettes de poulet panées, ketchup maison
Paniertes Hähnchen – Breaded chicken

Hamburger « maison »
Hausgemachte Hamburger
Home-made hamburger

Linguine sauce tomate ou carbonara
Linguine mit Tomaten- oder Carbonarasauce
Linguine with tomato sauce or carbonara

Comprenant tarte du jour, boule de glace
Inklusive Tages-Kuchen oder Glacekugel
Including a slice of tart or scoop of ice cream

22

LES DESSERTS

Entremets aux trois chocolats
Three chocolate cake
Drei Schokoladen-Kuchen

10

Tartelette aux myrtilles
Blaubeeren-Törtchen
Blueberry tartlet

6.50

Tarte Tatin « maison » façon M. Pont
Lauwarme hausgemachte Apfeltorte "Tatin"
Home made lukewarm tarte "Tatin"
(apple tart caramelized)

8

Tartelette au citron meringuée
Zitronentörtchen mit Meringue
Lemon tartlet with meringue

6.50

Sélection de fromages de nos régions
Selection of cheese from the area
Käseauswahl aus der Gegend

15

LE TZAMBRON

RESTAURANT - CHEMINÉE

LES PLATS FROIDS

Assiette valaisanne
Walliser Teller
Valaisanne » platter
(air dried beef, ham, bacon and cheese)
17 / 29

Assiette de viande séchée
Trockenfleisch - Air-dried meat platter
19 / 33

Assiette de rebibes de fromage vieux du Patron
affiné dans la cave du Chalet Favre
Hobelkäse Teller
Hobelkäse « plane cheese » platter
12 / 22

LES FONDUES

Nature
25

A la tomate
Mit Tomaten - With tomatoes
27

LES CROÛTES AU FROMAGE

Croûte nature
21

Croûte royale (jambon et oeuf)
Mit Schinken und Ei
Cheese on toast with ham and egg
25

CHEZ IDA

RESTAURANT - VERANDA

LE MENU DE L'AVENT

Amuse-bouche

*

Carpaccio de saumon

condiments, concombre et câpres

Salmon carpaccio, cucumber and capers

Lachscarpaccio mit Gewürzen,

Gurken und Kapern

*

Soupe crémeuse de potiron,

huile d'herbes et sésame

Creamy pumpkin soup, herbs oil and sesam

Cremige Kürbissupe, Kräuter-Öl und Sesam

*

Magret de canard au poivre vert

Galette de légumes racines

Breast of duck with green pepper sauce

Root vegetable cake

Entenbrust an grüner Pfeffer Sauce

Würzelgemüse-Waffel

*

Entremets aux trois chocolats

Three chocolate cake

Drei Schokoladen-Kuchen

Menu 4 plats: 69

Menu 3 plats: 55

Tous nos prix comprennent la TVA de 7.7%
Inkl. 7.7% MwSt – VAT of 7.7% included