

LES SPÉCIALITÉS VALAISANNES ET SUISSES

LES PLATS FROIDS

Salade verte - green salad	9 / 15
Salade mêlée - mixed salad	10 / 17
Assiette valaisanne - "Valaisanne" platter	17 / 28
Viande séchée d'Anniviers	19 / 33
Dried meat from the Val d'Anniviers	
Assiette de rebibes de fromage vieux du Patron	
Plane cheese platter	12 / 21

LES FONDUES

Nature	25
A la tomate - with tomatoes	27

LES CROÛTES AU FROMAGE

Croûte nature	21
Croûte royale (jambon et oeuf au plat) with ham and fried egg	25
Croûte au poivre rose - with rosa pepper	23
Valaisanne (à la tomate) - with tomato	25
Aux champignons - with mushrooms	25

LE TZAMBRON
RESTAURANT CHEMINÉE

FOLIE DE RÖSTIS

Rösti nature	20
Bismarck (avec oeuf au plat) with fried egg	23
"Végétariens" avec fricassée de légumes et oeuf au plat	26
Vegetarian with fresh vegetable and fried egg	
Rösti au fromage d'Anniviers	26
Rösti with cheese from Anniviers	
Rösti aux champignons	26
Rösti with mushrooms	
Rösti aux champignons et fromage	28
Rösti with mushrooms and cheese	
Rösti au jambon cru et fromage	28
Rösti with raw ham and cheese from Anniviers	

LA RACLETTE

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

LES DOUCEURS

Tarte Tatin Maison

Lauwarme hausgemachte Apfeltorte "Tatin"

Home made lukewarm tarte "Tatin"

(apple tart caramelized)

8

Tartelette aux myrtilles

Blaubeeren Törtchen

Blue berry tartlet

6.50

Tartelette du jour

Törtchen vom Konditor

Pastry Chef tartlet

6.50

Salade de fruits frais Maison

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad

10

Sélection de fromages de nos régions

Chutney de raisin au Calvalais

Auswahl von regionalen Käsespezialitäten

Trauben Chutney an Calavalais

Selection of local cheese

Grape chutney with Calvalais

15

LE TZAMBON
RESTAURANT CHEMINÉE