

# CHEZ IDA.

RESTAURANT VÉRANDA

## *Les Entrées*

VORSPEISEN - FIRST COURSES

Foie gras à la laitue de mer Brioche maison et chutney à la rhubarbe et figue <i>Gänsetopfleber mit Meeresalat</i> <i>Hausgemachte Brioche und Rhabarber-Feigen Chutney</i> Foie gras with sea lettuce Home made brioche and rhubarb-fig chutney	26
Ose à moelle de veau suisse, embeurré de choux et copeaux de parmesan <i>Schweizer Kalbsmarkknochen mit gebuttertem Kohl und Parmesanspänen</i> <i>Swiss veal marrow bones with buttered cabbage and parmesan shavings</i>	16 24
Cappuccino de courge et ses marrons caramélisés <i>Kürbis-Cappuccino mit karamellisierten Kastanien</i> <i>Marrow cappuccino with caramelized chestnuts</i>	12
Tronçon de saumon en Gravelx et sa crème au raifort et aneth <i>Salmon Gravlax and whipped cream with horseradish and dill</i> <i>Gravlax Lachs mit Schlagrahm an Meerrettich und Dill</i>	18 27
Le ravioli aux champignons et sa bisque de crabe vert <i>Pilzen-Ravioli mit grüner Krabbensuppe</i> <i>Mushroom ravioli with green crab bisque</i>	18 27
Risotto d'épeautre au fromage vieux du Patron <i>Dinkel-Risotto mit Hobelkäse vom Boss</i> <i>Dinkel-wheat risotto with Claude's plane cheese</i>	16 24
Linguine aux morilles <i>Linguine an Morcheln</i> <i>Linguine with morel mushrooms</i>	22 36
Supplément foie gras <i>Zuschlag Gänseleber</i> <i>Supplement foie gras</i>	8 12



# CHEZ IDA.

RESTAURANT VÉRANDA

## Le Poisson

FISCH - FISH

Filets de perche Loë du Valais à la crème de coquillages safranée 49  
ou sauce tartare df  
*Loë-Eglifilets aus dem Wallis an Schalentiersosse mit Safran oder Sauce Tartare*  
*Loë du Valais perch fillets with shellfish sauce with saffron or tartare sauce*

## Les Viandes

FLEISCH - MEAT

Coeur de filet de boeuf suisse, sauce Porto 49  
*Feines Schweizer Rinderfilet an Portweinsauce*  
*Swiss bee filet with Port wine sauce*

Sauce aux morilles 12  
*Morchelsauce*  
*Morel sauce*

Carré d'agneau farci aux herbes et son jus 46  
*Lammkarree mit einer Füllung aus feinen Kräutern*  
*Rack of lamb stuffed with fine herbs*

## Claude's Burger

Cheese burger d'Anniviers et son steak de boeuf coupé main 36  
Bacon, fromage de la vallée et pommes frites maison  
*Cheese Burger "Anniviers" mit Rindsteak Hand geschnitten, Bacon*  
*Käse vom Tal und hausgemachten Pommes Frites*  
*"Anniviers" cheese burger with hand-sliced beef steak, bacon, cheese*  
*from the valley and homemade French fries*



# CHEZ IDA.

RESTAURANT VÉRANDA

## *Pour les jeunes gourmets*

### KIDS MENU

Lasagne "Maison"	22
<i>Hausgemachte Lasagne - Homemade lasagna</i>	
Linguine sauce tomate ou carbonara	
<i>Linguine mit Tomaten- oder Carbonarasauce</i>	
<i>Linguine with tomato sauce or carbonara</i>	
Cheeseburger de boeuf suisse, pain moelleux, tomate, salade et coleslaw	
<i>Beefburger mit Schweizer Rindsfleisch, Tomaten, Salat und Coleslaw</i>	
<i>Swiss beef cheeseburger with tomato, salad and coleslaw</i>	

## *Les desserts*

### NACHSPEISEN - SWEET

Mousse légère à la mandarine, croustillant au miel et sorbet mandarine	12
<i>Leichte Mandarinenmousse, knusprigem Honig und Mandarinen-Sorbet</i>	
<i>Light mandarine mousse, cruspy honey and mandarine sorbet</i>	
Moelleux au chocolat, coeur fondant à la banane, glace caramel légèrement fumé	12
<i>Zartschmelzende Schokolade, Bananen-Herz, Karamell-Eis leicht geräuchert</i>	
<i>Moist chocolate cake, banana heart and caramel icecream lightly smoked</i>	
Crème à la poire au saveurs biscuitées, poire pochée et sorbet poire	12
<i>Birnencreme mit Biskuit Düften, pochierte Birne und Birnen-Sorbet</i>	
<i>Pear cream with biscuit flavours, poached pear and pear sorbet</i>	
L'omelette norvégienne pour deux	20
à la saveur de la fève de tonka enrobée de meringue	
et flambée au Grand-Marnier	
<i>Überraschungs-Omelett für zwei mit Tonka Bohnen Aromen, Meringue und mit Grand-Marnier flambiert</i>	
<i>Baked Alaska for two with Tonka beans flavours, meringue and flambeed with Grand-Marnier</i>	



# CHEZ IDA.

RESTAURANT VÉRANDA

## Menu Ida

SFR. 79 / SANS PREMIER SFR. 68

Ose à moelle de veau suisse, embeurré de choux et copeaux de parmesan  
*Schweizer Kalbsmarkknochen mit gebuttertem Kohl und Parmesanspänen*  
*Swiss veal marrow bones with buttered cabbage and parmesan shavings*

Linguine aux morilles  
*Linguine an Morcheln*  
*Linguine with morel mushrooms*

Carré d'agneau farci aux herbes et son jus  
*Lammkarree mit einer Füllung aus feinen Kräutern*  
*Rack of lamb stuffed with fine herbs*

Mousse légère à la mandarine, croustillant au miel et sorbet mandarine  
*Leichte Mandarinenmousse, knusprigem Honig und Mandarinen-Sorbet*  
*Light mandarine mousse, crispy honey and mandarine sorbet*



# CHEZ IDA.

RESTAURANT VÉRANDA

## Menu Saveurs Alpêtres

SFR. 108 / SANS PREMIER SFR. 92

Foie gras à la laitue de mer  
Brioche maison et chutney à la rhubarbe et figue  
*Gänsetopfleber mit Meeresalat*  
*Hausgemachte Brioche und Rhabarber-Feigen Chutney*  
Foie gras with sea lettuce  
Home made brioche and rhubarb-fig chutney

Cappuccino de courge et ses marrons caramélisés  
*Kürbis-Cappuccino mit karamellisierten Kastanien*  
Marrow cappuccino with caramelized chestnuts

Le ravioli aux champignons et sa bisque de crabe vert  
*Pilzen-Ravioli mit grüner Krabbensuppe*  
Mushroom ravioli with green crab bisque

Coeur de filet de boeuf suisse, sauce Porto  
*Feines Schweizer Rinderfilet an Portweinsauce*  
Swiss bee filet with Port wine sauce

Crème à la poire au saveurs biscuitées, poire pochée et sorbet poire  
*Birnencreme mit Biskuit Düften, pochierte Birne und Birnen-Sorbet*  
Pear cream with biscuit flavours, poached pear and pear sorbet



# CHEZ IDA.

RESTAURANT VÉRANDA

## *Patrimoine Gourmand*

### NOTRE CHARTE

Fidèle à nos valeurs du terroir, nous favorisons les fournisseurs de proximité. Leurs produits respirent l'authenticité de notre région, le savoir-faire artisanal d'hommes et de femmes passionnés que nous sommes fiers de représenter

*Fromage à raclette, tomme de la Fromagerie d'Anniviers*  
*Sérac et fromage d'alpage de Roua - St-Luc*  
*Salaisons d'Anniviers - Vissoie*  
*Boucherie Ledermann - Bière*  
*Filets de perche - Rarogne*  
*Boulangerie Alcide Epiney - Vissoie-Sierre*  
*Fruits et légumes de saison du Verger du Soleil - Granges*  
*Jus de fruits Georges Moret & Fils - Martigny*  
*Sélection de bières la Siervoise - Sierre*  
*Brasserie de l'Abbaye de St-Maurice*  
*Sélection d'encaveurs du district de Sierre et du Valais*

Au-delà de notre offre de restauration, nous pouvons également compter sur les artisans de la région lors de nos travaux de rénovation et nous tenons à les remercier sincèrement

Provenance des produits:

Viande de boeuf: Suisse

Volaille: Suisse - France

Agneau: coopérative de petits éleveurs en Irlande

Filets de perche: Suisse

TVA 7.7% inclus

