

HÔTEL VIGNÈS

le Bistrot du Lounge

Carte des mets *Speisekarte* *Menu*

Heures d'ouverture Lounge-Bar-Bistrot : 08h - 23h

Heures de repas au Bistrot du Lounge :

Lundi au jeudi : 12h-14h / 18h-21h30

Vendredi : 12h -14h / 18h-22h

Samedi : 12h-14h30 / 18h-22h

Dimanche : 12h-14h30 / 18h-21h30

TVA 7,7% compris | No. CHE-342.201.014 | prix en CHF

Öffnungszeiten Lounge-Bar-Bistrot : 08h - 23h

Essenszeiten im Bistrot du Lounge : 12h - 21h30(Fr/Sa 22h)

MwSt. 7,7% inbegriffen | Nr. CHE-342.201.014 | Preise in CHF

Lounge-Bar open daily: 8pm - 11pm

VAT 7,7% inclusive | No. CHE-342.201.014 | prices in CHF

Entrées et snacks | Vorspeisen und Snacks | starters and snacks

Planchette Valaisanne <i>Walliserteller</i> <i>Dried meat and cheese platter</i>	viande séchée jambon cru lard saucisse fromage <i>Trockenfleisch Roschinken Speck Wurst Käse</i> <i>dried beef dried ham sausage bacon cheese</i>	20 / 30
Planchette de viande séchée <i>Trockenfleischsteller</i> <i>Dried meat platter</i>	viande séchée de boeuf 80gr. 120gr. <i>Rindstrockenfleisch 80gr. 120gr.</i> <i>dried beef 80gr. 120gr.</i>	20 / 30
Potage du jour fait maison <i>Tagessuppe</i> <i>soup of the day</i>		8
Plateau Asiatique pour 2 pers. Nem rouleau de printemps crevette panée samossa poisson pané dim sum		26
Flammekueche lardons et oignons <i>Speck und Zwiebeln</i> <i>bacon and onions</i>		18
Guacamole & toasted bred		12
Beef-Tartare-Toast		20
Club Sandwich au poulet		16
Club Sandwich au saumon		18



<u>Notre Buffet à volonté de 12-14h et 18-21h</u> <i>Reichhaltiges Buffet zur Auswahl</i> <i>Various buffet at your choice</i>	salades entrées fromages desserts <i>Salate Vorspeisen Käse Dessert</i> <i>salades starters cheese desserts</i>	24
Buffet pour accompagner votre plat principal <i>Buffet als Beilage zu Ihrer Hauptspeise, Buffet to accompane your main course</i>		12

Pour des raisons sanitaires, notre buffet vous est présenté sous forme de portions conditionnées individuellement.
Aus sanitär-hygienischen Gründen servieren wir Ihnen unser Buffet in einzeln abgepackten Portionen.
For sanitary and hygienic reasons, we serve our buffet in individually packed portions.

Provenance de nos produits: bœuf, veau et porc : Suisse | Poissons: France, Thaïlande | Crustacés : Vietnam
 Nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients qui peuvent provoquer des allergies ou des intolérances
 Herkunftsdeklaration : Rind, Kalb und Schweinefleisch : Schweiz | Fisch : Frankreich, Thaïlande | Krustentiere : Vietnam
 Sollten Sie auf eine unserer Speisen oder auf andere Zutaten eine Intoleranz oder Allergie haben, informieren Sie unsere Mitarbeiter.
 Origins of meats and fishes: beef, veal and pork : Switzerland | fish : France, Tahilande | shrimps : Vietnam
 If you are intolerant or allergic to any of the ingredients listed here or to any other ingredient, please inform our staff.

Les plats signature Hausspezialitäten | signature dishes

Steak Tartare pur bœuf traditionnel <i>Traditionelles Rinds Tartar</i> <i>Traditional Beefsteak Tartare</i>	180gr. échalotes câpres jaune d'œuf cru 180gr. Schalotten Kapern rohes Eigelb 180gr. shallots capers raw egg yolk	30
Steak Tartare pur bœuf à l'italienne <i>Rinds Tartar italienische Art</i> <i>Beefsteak Tartare italian style</i>	180gr. parmesan rucola olives 180gr. Parmesan Rucola Oliven 180gr. parmesan arugula olives	30
Hamburger des Vignes <i>Hausgemachter Hamburger</i> <i>Homemade Hamburger</i>	lard fromage à raclette oignons tomates pommes frites Speck Raclette-Käse Zwiebeln Tomaten Pommes Frites bacon Raclette-cheese oignons tomatoes french fries	29
Cordon bleu de veau maison <i>Hausgemachtes Kalbs Cordon Bleu</i> <i>Homemade veal cordon bleu</i>	240gr. jambon cru fromage à raclette 240gr. Rohschinken Raclettekäse 240gr. dried ham Raclette-cheese	44
Emincé de veau au curry de Madras <i>Kalbsgeschnetzeltes mit Madras Curry</i> <i>Sliced veal with Madras curry</i>	riz fruits chauds Reis warme Früchte rice warm fruits	40
Filet de bœuf Lady's cut <i>Rindsfilet Lady's cut</i> <i>Fillet of beef Lady's cut</i>	160gr. sauce aux morilles 160gr. Morchelsauce 160gr. morel mushroom sauce	46
Spaghetti du Chef <i>Spaghetti des Chefs</i> <i>Chief's Spaghetti</i>	jambon cru rucola parmesan Rohschinken Rucola Parmesan dried ham rucola parmesan	29

Poissons et crustacés Fisch- und Krustentiere | fish and crustaceans

Duo de poisson selon arrivage <i>Zweierlei Fische je nach Marktangebot</i> <i>Duo of fishes according to the market</i>	huile citronnée ratatouille Zitronenöl Ratatouille lemon oil ratatouille	38
Risotto aux gambas <i>Risotto mit Riesengarnelen</i> <i>Risotto with prawns</i>	curry rouge lait de coco roter Curry Kokosmilch red curry coconut milk	34

Garnitures aux choix: pommes frites/soufflées | écrasé de pommes de terre | riz sauvage/ riz nature | tagliatelle
Beilagen zur Auswahl: Pommes Frites/Auflaufkartoffeln | Stampfkartoffeln | Wildreis/weißer Reis | Tagliatelle
Side dishes: pommes frites/soufflés | mashed potatoes | wild rice/ white rice | tagliatelle

Végétarien & végétane Vegetarisch & Vegan | Vegetarien & Vegan

Hamburger des jardins
Hamburger aus dem Garten
Hamburger from the garden

salade | tomates | oignons | sauce burger
Salat | Tomaten | Zwiebeln | Burgersauce
salade | tomatoes | onions | burgersauce

27

Burger végétane aux protéines de soja et de blé
Veganer Burger mit Soja- und Weizenprotein | Vegan burger with soy and wheat protein



Lasagne végétane maison
Hausgemachte vegane Lasagne
Homemade vegan Lasagna

bolets | artichauts | tomates | oignons | pesto
Steinpilze | Artischocken | Tomaten | Zwiebeln | Pesto
cep mushrooms | artichokes | tomatoes | onions | pesto

28

Risotto aux morilles
Risotto mit Morcheln
Risotto with morel mushrooms

chips de parmesan
Parmesan Chips
parmesan chips

32

Penne aux légumes
Penne mit Gemüse
Penne with vegetables

huile citronnée | sans gluten
Zitronenöl | ohne Gluten
lemon oil | gluten free

28

Spécialité du pays
Regionale Spezialität | Regional specialty



Croûte au fromage revisitée

28

jambon cru | fromage à raclette | œuf | chanterelles au vinaigre

Käseschnitte neu interpretiert

Rohschinken | Raclette-Käse | Spieglei | Eierschwämme im Essig

Cheese crust new style

dried ham | Raclette-cheese | fried egg | chanterelles in vinegar

Le Caquelon des Vignes

Servi uniquement à l'intérieur du Restaurant
Wird nur im Restaurant serviert | served only in the restaurant
de 12h à 13h30 / 18h à 20h30
Dès 2 personnes

200 gr. de plaisir au choix
Bœuf | Poulet | Gambas
buffet varié

Bouillon au vin rouge et Sherry | julienne de légumes et bolets
4 sauces maison | pommes soufflées | fruits frais

200 gr. Genuss zur Auswahl
Rind | Poulet | Riesengarnelen
Reichhaltiges Buffet

Rotweinbouillon mit Sherry | Gemüsejulienne und Steinpilzen
4 hausgemachte Saucen | Frische Früchte | Auflaufkartoffeln

200 gr. of pleasure at your choice
Beef | Chicken | Prawns
various buffet

Red wine broth with Sherry | thinly-cut vegetables with cep mushrooms
4 homemade sauces | fresh fruits | souffle potato crisps

CHF 48 p.p.

CHF 58 p.p.

200gr. de filet de bœuf uniquement | 200gr. nur mit Rindsfilet | 200gr. only fillet of beef

Suppléments: 10.- les 100gr. | 15.- les 100gr. de filet de bœuf
Supplement: CHF 10.- pro 100gr. | CHF 15.- pro 100gr. Rindsfilet
Extra CHF 10.- per 100gr. | CHF 15.- per 100gr. of fillet of beef

