

# HÔTEL VIGNÈS

DES

## *le Bistrot du Lounge*

### **Carte des mets** ***Speisekarte*** ***Menu***

**Heures d'ouverture Lounge-Bar : 08h - 23h | Heures de repas Bistrot du Lounge : 12h - 13h45 | 18h30 - 21h30**  
**TVA 7,7% compris | No. CHE-342.201.014 | prix en CHF**

*Öffnungszeiten Lounge-Bar : 08h00 - 23h00 | Essenszeiten Bistrot du Lounge : 12h - 13h45 | 18h30 - 21h30*  
*MwSt. 7,7% inbegriffen | Nr. CHE-342.201.014 | Preise in CHF*

*Lounge-Bar open daily: 8am - 11pm | lunch and dinner Bistrot du Lounge : 12am - 13.45 pm | 6.30pm - 9.30pm*  
*VAT 7,7% inclusive | No. CHE-342.201.014 | prices in CHF*

## Entrées | Vorspeisen | Starters

<b>Buffet varié au choix</b>	salades   entrées   fromages   desserts	<b>20</b>
<i>Reichhaltiges Buffet zur Auswahl</i>	<i>Salate   Vorspeisen   Käse   Dessert</i>	
<i>Varieuse buffet at your choice</i>	<i>salades   starters   cheese   desserts</i>	
<b>Buffet pour accompagner votre plat principal</b>		<b>9</b>
<i>Buffet als Beilage zu Ihrer Hauptspeise</i>		
<i>Buffet to accompany your main course</i>		

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.*

<b>Planchette Valaisanne</b>	viande séchée   jambon cru   lard   saucisse   fromage	<b>17 / 26</b>
<i>Walliserteller</i>	<i>Trockenfleisch   Roschinken   Speck   Wurst   Käse</i>	
<i>Dried meat and cheese platter</i>	<i>dried beef   dried ham   sausage   bacon   cheese</i>	
<b>Planchette de viande séchée</b>	viande séchée de boeuf   80gr.   120gr.	<b>18 / 27</b>
<i>Trockenfleischteller</i>	<i>Rindstrockenfleisch   80gr.   120gr.</i>	
<i>Dried meat platter</i>	<i>dried beef   80gr.   120gr.</i>	
<b>Potage du jour fait maison</b>   <i>Tagessuppe</i>   <i>soup of the day</i>		<b>6</b>

## Plats principaux | Hauptspeisen | Main courses

<b>Steak Tartare pur bœuf</b>	180gr.   pommes pailles ou toast	<b>28</b>
<i>Rinds Tartar</i>	<i>180gr.   Streichholzkartoffeln oder Toast</i>	
<i>Beefsteak Tartare</i>	<i>180gr.   french fries or toast</i>	
<b>Hamburger des Vignes maison</b>	lard   fromage à raclette   pommes paille	<b>25</b>
<i>Hausgemachter Hamburger</i>	<i>Speck   Raclettekäse   Streichholzkartoffeln</i>	
<i>Homemade Hamburger</i>	<i>bacon   Raclette-cheese   french fries</i>	
<b>Cordon bleu de veau maison</b>	jambon cru   fromage à raclette	<b>35</b>
<i>Hausgemachtes Kalbs Cordon Bleu</i>	<i>Rohschinken   Raclettekäse</i>	
<i>Homemade veal cordon bleu</i>	<i>dried ham   Raclette-cheese</i>	
<b>Emincé de veau au curry de Madras</b>	riz   fruits chauds	<b>34</b>
<i>Kalbsgeschnetzeltes mit Madras Curry</i>	<i>Reis   warme Früchte</i>	
<i>Sliced veal with Madras curry</i>	<i>rice   warm fruits</i>	
<b>Filet de bœuf Lady's cut</b>	160gr.   sauce aux morilles	<b>39</b>
<i>Rindsfilet Lady's cut</i>	<i>160gr.   Morchelsauce</i>	
<i>Fillet of beef Lady's cut</i>	<i>160gr.   morel mushroom sauce</i>	

## Poissons | Fischspeisen | Fish

<b>Duo de poisson selon arrivage</b> <i>Zweierlei Fische je nach Marktangebot</i> <i>Duo of fishes according to the market</i>	huile citronnée   ratatouille <i>Zitronenöl   Ratatouille</i> <i>lemon oil   ratatouille</i>	<b>34</b>
<b>Risotto aux gambas</b> <i>Risotto mit Riesengarnelen</i> <i>Risotto with prawns</i>	curry rouge   lait de coco <i>roter Curry   Kokosmilch</i> <i>red curry   coconut milk</i>	<b>27</b>

## Pâtes et risotto | Teigwaren und Risotto | Pasta and Risotto

<b>Spaghetti du Chef</b> <i>Spaghetti des Chefs</i> <i>Chief's Spaghetti</i>	jambon cru   ruccola   parmesan <i>Rohschinken   Ruccola   Parmesan</i> <i>dried ham   ruccola   parmesan</i>	<b>26</b>
<b>Risotto aux morilles</b> <i>Risotto mit Morcheln</i> <i>Risotto with morel mushrooms</i>	chips de parmesan <i>Parmesan Chips</i> <i>parmesan chips</i>	<b>28</b>
<b>Penne aux légumes</b> <i>Penne mit Gemüse</i> <i>Penne with vegetables</i>	huile citronnée   végétarien   sans gluten <i>Zitronenöl   vegetarisch   ohne Gluten</i> <i>lemon oil   vegetarian   gluten free</i>	<b>24</b>

**Garnitures aux choix: pommes frites | écrasée de pommes de terre | riz sauvage | tagliatelle au beurre**

*Beilagen zur Auswahl: Pommes Frites | Stampfkartoffeln | Reis | Butternudeln*

*Side dishes: pommes frites | mashed potatoes | wild rice | tagliatelle*

## Carte pour enfants | Kinderkarte | Menu for children

<b>Escalopine de volaille à la crème</b> <i>Poulet Schnitzel an Rahmsauce</i> <i>Creamed chicken escalopine</i>	pommes frites   1 boule de glace <i>Pommes frites   1 Kugel Glace</i> <i>french fries   1 scoop of ice cream</i>	<b>18</b>
<b>Pâtes à la Napolitaine</b> <i>Teigwaren mit Tomatensauce</i> <i>Pasta with tomato sauce</i>	parmesan   1 boule de glace <i>Parmesan   1 Kugel Glace</i> <i>parmesan   1 scoop of ice cream</i>	<b>14.50</b>
<b>Chicken nuggets</b> <i>Chicken Nuggets</i> <i>Chicken Nuggets</i>	pommes frites   légumes   1 boule de glace <i>Pommes frites   Gemüse   1 Kugel Glace</i> <i>french fries   vegetables   1 scoop of ice cream</i>	<b>16.50</b>

<b>Buffet pour les chérubins à discrétion</b> <i>Buffet für Kinder   buffet for children</i>		<b>15</b>
---	--	-----------

# *Le Caquelon des Vignes*

## **200 gr. de plaisir au choix**

### **Bœuf | Poulet | Crevettes buffet varié**

Bouillon au vin rouge et Sherry | julienne de légumes et bolets  
4 sauces maison | pommes allumettes | fruits frais  
(minimum 2 pers.)

**CHF 45 p.p.**

**CHF 55 p.p.**

200gr. de filet de bœuf uniquement

**Suppléments: 10.- les 100gr. | 15.- les 100gr. de filet**

## **200 gr. Vergnügen zur Auswahl**

### **Rind | Poulet | Riesengarnelen Reichhaltiges Buffet**

Rotweinbouillon mit Sherry | Gemüsejulienne und Steinpilzen  
4 hausgemachte Saucen | Frische Früchte | Streichholzkartoffeln  
(Minimum 2 Pers.)

**CHF 45.- pro Pers.**

**CHF 55.- pro Pers.**

*200gr. nur mit Rindsfilet*

**Supplement: CHF 10.- pro 100gr. | CHF 15.- pro 100gr. Rindsfilet**

## **200 gr. of pleasure at your choice**

### **Beef | Chicken | Shrimps various buffet**

Red wine broth with Sherry | thinly-cut vegetables with cep mushrooms  
4 homemade sauces | fresh fruits | french fries  
(minimum 2 pers.)

**CHF 45.- per pers.**

**CHF 55.- per pers.**

*200gr. only fillet of beef*

**Extra CHF 10.- per 100gr. | CHF 15.- per 100gr. of fillet**

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 der hier aufgeführten oder auf andere Zutaten eine Intoleranz haben oder allergisch reagieren, informieren Sie unsere Mitarbeiter.

Origins of meats and fishes: beef, veal and pork : Switzerland | fish : France, Thailand | shrimps : Vietnam  
If you are intolerant or allergic to any of the ingredients listed here or to any other ingredient, please inform our staff.

## Desserts | Nachspeisen | Desserts

<b>Tarte fine aux pommes</b> (12 min. de cuisson) <i>Apfelkuchen</i> (12 min. Backzeit) <i>Apple pie</i> (12 min. for baking)	glace vanille <i>Vanille Glace</i> <i>vanilla ice cream</i>	<b>10</b>
<b>Crème brûlée de saison</b> <i>Creme brûlée je nach Saison</i> <i>Seasonal crème brûlée</i>		<b>10</b>
<b>Coulant au chocolat de notre pâtissier</b> <i>leicht flüssiger Schokoladenkuchen</i> <i>slightly melting chocolate cake</i>	Glace vanille <i>Vanille Glace</i> <i>vanilla ice cream</i>	<b>12</b>
<b>Coupe des Vignes</b>	salade de fruits frais   glace vanille   chantilly <i>Frischer Fruchtsalat   Vanille Glace   Schlagrahm</i> <i>fresh fruit salad   vanilla ice cream   sweet whipped cream</i>	<b>9</b>
<b>Coupe Danmark</b>	glace vanille   sauce chocolat chaud <i>Vanille Glace   warme Schokoladensauce</i> <i>vanilla ice cream   hot chocolate sauce</i>	<b>10</b>
<b>Sorbet arrosé</b>	Vodka   Abricotine   Williamine	<b>12</b>
<b>Café glacé</b>	glace mocca   espresso   chantilly <i>Mokkaglace   Espresso   Schlagrahm</i> <i>mocca ice cream   espresso   sweet whipped cream</i>	<b>10</b>
<b>Frappé</b>	divers arômes <i>Diverse Aromen</i> <i>various aromas</i>	<b>10</b>
<b>1 Boule de glace ou sorbet avec chantilly</b> <i>1 Kugel Glace oder Sorbet mit Schlagrahm</i> <i>1 Scoop of ice cream or sorbet with whipped cream</i>	divers aromes <i>Diverse Aromen</i> <i>various aromas</i>	<b>4</b>
<b>Assiette de fromages</b> <i>Käseteller</i> <i>Cheese plate</i>	lait de vache   lait de chèvre   pain de seigle <i>Kuhmilch   Ziegenmilch   Roggenbrot</i> <i>cow's milk   goat's milk   rye bread</i>	<b>15</b>

**Bon appétit et merci pour votre visite**  
*Guten Appetit und herzlichen Dank für Ihren Besuch*  
*Enjoy your meal and thank you very much for your visit*