

HÔTEL VIGNÉS

le Bistrot du Lounge

Carte des mets Speisekarte Menu

**Heures d'ouverture Lounge-Bar : 15h - 22h30 | Heures de repas Bistrot du Lounge : 18h00 - 20h30
TVA 7,7% compris | No. CHE-342.201.014 | prix en CHF**

*Öffnungszeiten Lounge-Bar : 15h00 - 22h30 | Essenszeiten Bistrot du Lounge : 18h00 - 20h30
MwSt. 7,7% inbegriffen | Nr. CHE-342.201.014 | Preise in CHF*

*Lounge-Bar open daily: 3pm - 10.30pm | lunch and dinner Bistrot du Lounge : 6pm - 8.30pm
VAT 7,7% inclusive | No. CHE-342.201.014 | prices in CHF*

Entrées | Vorspeisen | Starters

Buffet varié au choix	salades entrées fromages desserts	22
Reichhaltiges Buffet zur Auswahl	Salate Vorspeisen Käse Dessert	
Variousse buffet at your choice	salades starters cheese desserts	

Buffet pour accompagner votre plat principal		11
Buffet als Beilage zu Ihrer Hauptspeise		
Buffet to accompane your main course		

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.

Planchette Valaisanne	viande séchée jambon cru lard saucisse fromage	17 / 26
Walliserteller	Trockenfleisch Roschinken Speck Wurst Käse	
Dried meat and cheese platter	dried beef dried ham sausage bacon cheese	

Planchette de viande séchée	viande séchée de boeuf 80gr. 120gr.	19 / 28
Trockenfleischteller	Rindstrockenfleisch 80gr. 120gr.	
Dried meat platter	dried beef 80gr. 120gr.	

Potage du jour fait maison <i>Tagessuppe</i> <i>soup of the day</i>		6
--	--	----------

Plats principaux | Hauptspeisen | Main courses

Steak Tartare pur bœuf	180gr. pommes soufflées ou toast	28
Rinds Tartar	180gr. Auflaufkartoffeln oder Toast	
Beefsteak Tartare	180gr. souffle potato crisps or toast	

Hamburger des Vignes maison	lard fromage à raclette pommes frites	28
Hausgemachter Hamburger	Speck Raclettekäse Streichholzkartoffeln	
Homemade Hamburger	bacon Raclette-cheese french fries	

Cordon bleu de veau maison	jambon cru fromage à raclette	39
Hausgemachtes Kalbs Cordon Bleu	Rohschinken Raclettekäse	
Homemade veal cordon bleu	dried ham Raclette-cheese	

Emincé de veau au curry de Madras	riz fruits chauds	36
Kalbsgeschnetzeltes mit Madras Curry	Reis warme Früchte	
Sliced veal with Madras curry	rice warm fruits	

Filet de bœuf Lady's cut	160gr. sauce aux morilles	42
---------------------------------	-----------------------------	-----------

Poissons | Fischspeisen | Fish

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	35
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	28

Pâtes et risotto | Teigwaren und Risotto | Pasta and Risotto

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

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

Escalopine de volaille à la crème <i>Poulet Schnitzel an Rahmsauce</i> <i>Creamed chicken escalopine</i>	pommes frites 1 boule de glace Pommes frites 1 Kugel Glace french fries 1 scoop of ice cream	18
Pâtes à la Napolitaine <i>Teigwaren mit Tomatensauce</i> <i>Pasta with tomato sauce</i>	parmesan 1 boule de glace Parmesan 1 Kugel Glace parmesan 1 scoop of ice cream	16
Chicken nuggets <i>Chicken Nuggets</i> <i>Chicken Nuggets</i>	pommes frites légumes 1 boule de glace Pommes frites Gemüse 1 Kugel Glace french fries vegetables 1 scoop of ice cream	17

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 soufflées | 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

Rotweimbouillon mit Sherry | Gemüsejulienne und Steinpilzen
4 hausgemachte Saucen | Frische Früchte | Auflaufkartoffeln
(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 | souffle potato crisps
(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

Servi uniquement à l'intérieur

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.

Desserts | Nachspeisen | Desserts

Tarte fine aux pommes (12 min. de cuisson) <i>Apfelkuchen</i> (12 min. Backzeit) <i>Apple pie</i> (12 min. for baking)	glace vanille Vanille Glace vanilla ice cream	12
Crème brûlée de saison <i>Creme brûlée je nach Saison</i> <i>Seasonal crème brûlée</i>		12
Coulant au chocolat de notre pâtissier <i>leicht flüssiger Schokoladenkuchen</i> <i>slightly melting chocolate cake</i>	Glace vanille Vanille Glace vanilla ice cream	14
Coupe des Vignes	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>	11
Coupe Danmark	glace vanille sauce chocolat chaud <i>Vanille Glace warme Schokoladensauce</i> <i>vanilla ice cream hot chocolate sauce</i>	10
Sorbet arrosé	Vodka Abricotine Williamine	15
Café glacé	glace mocca espresso chantilly <i>Mokkaglace Espresso Schlagrahm</i> <i>mocca ice cream espresso sweet whipped cream</i>	10
Frappé	divers arômes <i>Diverse Aromen</i> <i>various aromas</i>	10
1 Boule de glace ou sorbet avec chantilly <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>	4
Assiette de fromages <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>	15

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