

# 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 : 12h - 21h (ve/sa 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 - 21h (Fr/Sa 21h30)*  
*MwSt. 7,7% inbegriffen | Nr. CHE-342.201.014 | Preise in CHF*

*Lounge-Bar open daily: 8pm - 11pm*  
*Dinner at Bistrot du Lounge : 12am - 9pm (fr/sa 9:30pm)*  
*VAT 7,7% inclusive | No. CHE-342.201.014 | prices in CHF*

## Entrées et snacks | Vorspeisen und Snacks | starters and snacks

<b>Planchette Valaisanne</b> <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>	19 / 28
<b>Planchette de viande séchée</b> <i>Trockenfleischteller</i> <i>Dried meat platter</i>	viande séchée de boeuf   80gr.   120gr. <i>Rindstrockenfleisch   80gr.   120gr.</i> <i>dried beef   80gr.   120gr.</i>	20 / 29
<b>Potage du jour fait maison</b>   <i>Tagessuppe</i>   <i>soup of the day</i>		6
<b>Plateau Asiatique</b> pour 2 pers. Nem   rouleau de printemps   crevette panée   samossa   poisson pané   dim sum		24
<b>Flammekueche</b>   lardons et oignons   <i>Speck und Zwiebeln</i>   <i>bacon and onions</i>		18
<b>Guacamole &amp; toasted bred</b>		12
<b>Beef-Tartare-Toast</b>		20
<b>Club Sandwich</b> au poulet		15
<b>Club Sandwich</b> au saumon		16



<b><u>Notre Buffet à volonté de 12-14h et 18-21h</u></b> <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>	22
<b>Buffet pour accompagner votre plat principal</b> <i>Buffet als Beilage zu Ihrer Hauptspeise, Buffet to accompane your main course</i>		11

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

<b>Steak Tartare pur bœuf traditionnel</b> <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	<b>28</b>
<b>Steak Tartare pur bœuf à l'italienne</b> <i>Rinds Tartar italienische Art</i> <i>Beefsteak Tartare italian style</i>		180gr.   parmesan   rucola   olives 180gr.    Parmesan   Rucola   Oliven 180gr.   parmesan   arugula   olives	<b>30</b>
<b>Hamburger des Vignes</b> <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	<b>28</b>
<b>Cordon bleu de veau maison</b> <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	<b>42</b>
<b>Emincé de veau au curry de Madras</b> <i>Kalbsgeschnetzeltes mit Madras Curry</i> <i>Sliced veal with Madras curry</i>		riz   fruits chauds Reis   warme Früchte rice   warm fruits	<b>38</b>
<b>Filet de bœuf Lady's cut</b> <i>Rindsfilet Lady's cut</i> <i>Fillet of beef Lady's cut</i>		160gr.   sauce aux morilles 160gr.   Morchelsauce 160gr.   morel mushroom sauce	<b>44</b>
<b>Spaghetti du Chef</b> <i>Spaghetti des Chefs</i> <i>Chief's Spaghetti</i>		jambon cru   rucola   parmesan Rohschinken   Rucola   Parmesan dried ham   rucola   parmesan	<b>28</b>

## Poissons et crustacés

### Fisch- und Krustentiere | fish and crustaceans

<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 Zitronenöl   Ratatouille lemon oil   ratatouille	<b>36</b>
<b>Risotto aux gambas</b> <i>Risotto mit Riesengarnelen</i> <i>Risotto with prawns</i>	curry rouge   lait de coco roter Curry   Kokosmilch red curry   coconut milk	<b>30</b>

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 & végane Vegetarisch & Vegan | Vegetarien & Vegan

**Hamburger des jardins** 25  
*Hamburger aus dem Garten*  
*Hamburger from the garden*  
salade | tomates | oignons | sauce burger  
*Salat | Tomaten | Zwiebeln | Burgersauce*  
salade | tomatoes | onions | burgersauce

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



**Lasagne végane maison** 28  
*Hausgemachte vegane Lasagne*  
*Homemade vegan Lasagna*  
bolets | artichauts | tomates | oignons | pesto  
*Steinpilze | Artischocken | Tomaten | Zwiebeln | Pesto*  
cep mushrooms | artichokes | tomatoes | onions | pesto

**Risotto aux morilles** 30  
*Risotto mit Morcheln*  
*Risotto with morel mushrooms*  
chips de parmesan  
*Parmesan Chips*  
parmesan chips

**Penne aux légumes** 26  
*Penne mit Gemüse*  
*Penne with vegetables*  
huile citronnée | sans gluten  
*Zitronenöl | ohne Gluten*  
lemon oil | gluten free

**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

---

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

