

ENTRÉES

POTAGE DU JOUR	9.50
PAIN GRILLÉ À L'AIL	8.50
SAUMON FUMÉ AVEC MOUSSE DE RAIFORT, BEURRE, PAIN GRILLÉ, CITRON.	24.00
PETITE ASSIETTE DE FROMAGE À REBIBES	15.00
PETITE ASSIETTE VALAISANNE AVEC LARD, FROMAGE D'ALPAGE, VIANDE SÉCHÉE, JAMBON CRU	19.00
PETITE ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE VIANDE DE BŒUF SÉCHÉE À L'AIR	19.00

SALADES

PETITE SALADE VERTE	10.00
PETITE SALADE MÊLÉE	12.00
PETITE SALADE DU CHEF SALADE VERTE AVEC LARDONS ET CROÛTONS	13.00
GRANDE ASSIETTE DE SALADE MÊLÉE	21.00
ASSIETTE FITNESS TRANCHE DE POULET GRILLÉE AVEC SALADE MÊLÉE	25.00
ASSIETTE FITNESS, CREVETTES AVEC BEURRE AUX HERBES ET SALADES DIVERSES	28.00
ASSIETTE FITNESS ENTRECÔTE DE BŒUF AVEC BEURRE AUX HERBES ET SALADES DIVERSES	35.00

PÂTES, SPÄTZLI ET METS VÉGÉTARIENS

POÊLONS DE SPÄTZLI LARD, OIGNONS, CRÈME ET FROMAGE GRATINÉ	21.00
SPAGHETTI, PESTO AUX NOIX HUILE D'OLIVE, PERSIL, AIL, NOIX	21.00
MACARONI DE L'ALPAGE LARD, OIGNONS, POMMES DE TERRE, CRÈME ET FROMAGE GRATINÉ	21.00
SUR DEMANDE AVEC PURÉE DE POMMES	3.00
ASSIETTE DE LÉGUMES DIVERS LÉGUMES DE SAISON	25.00
SPÄTZLI AUX LÉGUMES SPÄTZLI MAISON AVEC DÉS DE LÉGUMES, SAUCE À LA CRÈME ET TROIS LÉGUMES DE SAISON	25.00

PALETTE DE RÖSTI

RÖSTI PANORAMA AVEC JAMBON, ŒUF ET FROMAGE DU VALAIS GRATINÉ	22.00
RÖSTI À LA VALAISANNE AVEC TOMATES, POINTES D'ASPERGES ET FROMAGE DU VALAIS GRATINÉ	22.00
RÖSTI DU CLOCHARD AVEC RONDELLES DE CERVELAS GRILLÉES ET ŒUF	22.00
RÖSTI DE L'ALPAGE AVEC LARD, OIGNONS ET ŒUF AU PLAT	22.00
RÖSTI ET SAUCISSE À RÔTIR SAUCISSE DE PORC MAISON ET SAUCE À L'OIGNON	25.00
RÖSTI DE SAUMON AVEC SAUMON FUMÉ, MOUSSE DE RAIFORT, OIGNONS, CÂPRES.	29.00
RÖSTI DE PATATE DOUCE AVEC DÉS DE LÉGUMES, ET TROIS LÉGUMES DE SAISON	21.00

SPÉCIALITÉS VALAISANNES

ASSIETTE VALAISANNE LARD, FROMAGE D'ALPAGE, VIANDE SÉCHÉE, JAMBON CRU	28.00
CROÛTE AU FROMAGE NATURE	19.00
CROÛTE AU FROMAGE VALAISANNE AVEC TOMATES	22.00
CROÛTE AU FROMAGE AVEC ŒUF AU PLAT ET JAMBON	23.00
CROÛTE AU FROMAGE PANORAMA AVEC JAMBON CRU, OIGNONS, POIRES MARINÉES, ŒUF AU PLAT	25.00
PORTION DE RACLETTE AVEC POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	9.00
RACLETTE À DISCRÉTION AVEC POMMES DE TERRE EN ROBE DES CHAMPS	34.00
FONDUE AU FROMAGE	26.00
FONDUE AUX HERBES D'ALPAGE	29.00
FONDUE AUX TRUFFES	36.00
- AVEC POMMES DE TERRE	4.00
FONDUE CHINOISE À PARTIR DE 2 PERSONNES (200GR. PAR PERSONNE) SALADE MÊLÉE EN ENTRÉE BOEUF, VEAU ET POITRINE DE POULET SERVIE AVEC FRUITS, SAUCES, FRITES	48.00 PAR PERSONNE

SPÉCIALITÉS DE VIANDE

EMINCÉ ZURICHOIS	39.00
AVEC SAUCE AUX CHAMPIGNONS ET À LA CRÈME, RÖSTI	
FOIE DE VEAU	36.00
SAUCE ÉCHALOTE, RÖSTI	
CORDON BLEU DE VEAU	40.00
FARCI DE JAMBON PAYSAN ET DE FROMAGE À RACLETTE, POMMES FRITES ET GARNITURE DE LÉGUMES	
ESCALOPE VIENNOISE	33.00
ESCALOPE DE PORC PANÉE AVEC POMMES FRITES ET GARNITURE DE LÉGUMES	

*** PANORAMA- HITS ***

CORDON BLEU DE PORC	
DE PLUS D'UNE DEMI-LIVRE	35.00
FARCI DE JAMBON ET DE FROMAGE CORSÉ SERVI AVEC POMMES FRITES ET GARNITURE DE LÉGUMES	
SELLE D'AGNEAU MAISON	40.00
GRATIN DE POMMES DE TERRE ET GARNITURE DE LÉGUMES	
ENTRECÔTE DE BŒUF CAFÉ DE PARIS	41.00
GARNITURE DE LÉGUMES ET POMMES FRITES	

EN CAS D'INTOLÉRANCE OU D'ALLERGIES ALIMENTAIRES, VEUILLEZ NOUS CONTACTER.

DÉCLARATION DE PROVENANCE

BOEUF :	SUISSE / ARGENTINE / BRÉSIL / URUGUAY
VEAU :	SUISSE
PORC :	SUISSE
AGNEAU :	NOUVELLE-ZÉLANDE
POULET :	SUISSE / HONGRIE
POISSON :	VIETNAM (AGRICULTURE DURABLE)