



Collection hiver 2020-21

# SAVEURS D'HIVER

*par Youri Sluse  
et son équipe:  
Mauro et Rafael*



## LES ENTRÉES

Mesclun de verdure  
*Grüner Salat - Green salad*  
8.5 / 14

Salade de légumes croquants de saison et mélange de graines  
*Knuspriger gemischter Salat mit Samen*  
*Crunchy seasonal vegetable salad with seeds*  
10 / 17

Salade de chèvre chaud au miel et herbes du jardin  
*Warmer Ziegenkäsesalat mit Honig und Gartenkräutern*  
*Warm goat's cheese salad with honey and garden herbs*  
16 / 28

Cassolette de champignons des bois à l'ail et persil  
*Waldpilzpfanne mit Petersilie und Knoblauch*  
*Wild mushroom cassolette with parsley and garlic*  
14 / 24

Assiette valaisanne  
*Walliser Teller*  
*"Valaisanne" platter*  
16 / 28

Viande séchée d' Anniviers  
*Trockenfleisch aus dem Anniviers*  
*Dried meat from the Val d' Anniviers*  
19 / 32

Les suggestions du Chef  
*Empfehlung vom Chef*  
*Chef' s suggestion*  
14



## Nos Plats inspirés d'Ailleurs

Nems végétariens

*Vegetarische Nems*

*Vegetarian nems*

14 / 24

Nems de poulet

*Hähnchen-Nems*

*Chicken nems*

16 / 28

Raviole thaï

*Ravioli nach thailändischer Art*

*Thai ravioli*

16 / 28

Curry du chalet au poisson ou à la volaille

*Curry vom Chalet Favre mit Fisch oder mit Geflügel*

*Curry from the Chalet Favre with fish or with poultry*

- / 42



## LES PLATS VÉGÉTARIENS

Lasagne aux légumes  
Sauce tomate et huile de basilic

*Lasagne mit Gemüse  
Tomatensauce mit Basilikumöl*

*Lasagna with vegetables  
Tomato sauce with basil oil*

26

Fajitas roulé aux légumes colorés, mozzarella et guacamole  
*Bunte Gemüse-, Mozzarella- und Guacamole-Fajita-Rollen*  
*Colourful Vegetable, Mozzarella and Guacamole Fajita Rolls*

26

Linguine aux champignons  
*Linguine mit Pilzen*  
*Linguine with mushroom*

29

## LE PLAT SIGNATURE

Cordon bleu de veau Chalet Favre au jambon cru et fromage d'Anniviers  
*Kalbs- Cordon- Bleu " Chalet Favre" mit Rohschinken und Käse*  
*Veal cordon Bleu " Chalet Favre" with Anniviers raw ham and cheese*

36

## L'ENTRECÔTE

Entrecôte de boeuf rôtie au poivre vert ou beurre Café de Paris  
*Gebratene Rindsentrecote an grünem Pfeffer Sauce oder mit Butter «Café de Paris»*  
*Beef sirloin steak with green pepper sauce or with butter "Café de Paris"*

44

## LE BURGER DU CHALET

(Guacamole, fromage et jambon cru d'Anniviers, confiture d'oignons)  
*(Guacamole, Käse und Rohschinken aus dem Anniviers, Zwiebelkonfitüre)*  
*(Guacamole, cheese and raw ham from Anniviers and onion jam)*

34



## LES RÖSTIS

Rösti nature

13 / 18

Rösti valaisanne aux tomates et fromage

*mit Tomaten und Käse*

*with tomatoes and cheese*

18 / 26

Rösti au fromage d' Anniviers

*mit Käse aus dem Anniviers*

*with Anniviers cheese*

17 / 24

Rösti du Chalet Favre au jambon cru, fromage et oeuf au plat

*mit Rohschinken, Käse und Spiegelei*

*with raw ham, cheese and egg*

19 / 29

## LES CROÛTES AU FROMAGE

Croûte nature

22

Croûte du Chalet avec jambon et oeuf au plat

*mit Schinken und Spiegelei*

*with ham and fried egg*

26

Croûte au fromage et champignons

*mit Käse und Pilzenfrikassee*

*with cheese and mushrooms*

24



## LES FONDUES

Min. 2 pers

Nature

24

À la tomate

(servie avec pommes de terre « grenailles »)

*Tomaten-Fondue mit Kartoffeln serviert*

*Tomato fondue served with potatoes*

26

## LA RACLETTE

Lundi - Montag - Monday - Min. 2 pers.

Menu Raclette

à volonté avec assiette valaisanne et salade de fruits frais

*Raclette Menu mit Walliser Teller  
und frischem Fruchtsalat*

*as much as you lik, with "Valaisanne" platter  
and fresh fruit salad*

44

La Portion

7.50

## FONDUE « ANNIVARDE »

Minimum 2 personnes - sur réservation uniquement 24 heures à l'avance

Minimum 2 Personen - auf Bestellung 24 Stunden im Voraus

Minimum 2 persons - to be ordered 24 hours before

Viande de bœuf et de volaille marinée aux épices - salade - sauces et frites maison

*Rindsfleisch und Geflügel gewürzt und mariniert*

*Salat und hausgemachte Saucen und Pommes Frites*

*Marinated beef and chicken - salad and homemade sauces and French fries*

47



## LES MENUS ENFANTS

Escalope viennoise de volaille  
*Geflügel - Wienerschnitzel - Breaded chicken*

Linguine tomate ou carbonara  
*Spaghetti mit Tomaten- oder Carbonara- Sauce*  
*Spaghetti tomato or carbonara*

Le burger des jeunes skieurs  
(salade, tomate et ketchup)  
*Junge Skiers' burger (Salat, Tomaten und Ketchup)*  
*Young skiers' burger (salad, tomato and ketchup)*

y compris boule de glace - *Kugel Eis inbegriffen - Ice cream included*

18

## LES DESSERTS

Salade de fruits frais  
*Frischer Fruchtsalat - Fresh fruit salad*

8

Tarte aux myrtilles  
*Hausgemachte Blaubeerkuchen*  
*Home made blueberry tart*

6.50

Tatin aux pruneaux  
*Zwetschgen Tatin*  
*Plums upside down cake*

10

Fondant au chocolat  
Beurre de cacahuète et fleur de sel  
*Schokoladenkuchen, zart schmelzend*  
*Erdnüssenbutter und Blumensalz*  
*Fondant chocolate cake*  
*Peanuts butter and flower salt*

12

Dessert du jour  
*Tages Nachspeisen - Daily sweet*

10



## NOUS TRAVAILLONS AVEC LES PRODUCTEURS RÉGIONAUX

Nous privilégions, dans la mesure du possible  
les producteurs régionaux ou entreprises familiales sélectionnés  
pour la qualité de leurs produits  
et pour vous faire découvrir les produits du terroir

BOULANGERIE ALBERT SALAMIN - GRIMENTZ  
FROMAGERIE D'ANNIVIERS - VISSOIE  
ALPAGE DE ROUA - ST- LUC  
SALAISONS D'ANNIVIERS - VISSOIE  
BOUCHERIE LEDERMANN - BIERE  
SÉLECTIONS D'ENCAVEURS DU DISTRICT DE SIERRE  
BRASSERIE LA SIERRVOISE - SIERRE  
BRASSERIE HOPPY PEOPLE - SIERRE  
GEORGES MORET & FILS FRUITS - MARTIGNY

Nos viandes proviennent de:

Boeuf: Suisse  
Veau: Suisse  
Volaille: Suisse

*Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents  
dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.*

Pour réserver votre table :



TVA 7.7 % inclus

GRANDCHALETFAVRE.CH - 3961 ST- LUC - TÉL. 027 475 11 28