



Bienvenue au restaurant de La Promenade.

Eric et toute son Equipe : Madalena, Laurella et Mathieu vous souhaitent un excellent moment.

Merci pour votre visite !

Willkommen im Restaurant La Promenade.

Eric und sein gesamtes Team: Madalena, Laurella und Mathieu, wünschen Ihnen einen hervorragenden Moment.

Danke für Ihren Besuch!

Welcome to La Promenade restaurant.

Eric and all his team: Madalena, Laurella and Mathieu wish you a great time.

Thank you for your visit!

Allergies – Allergenen - Intolerances

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

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranten auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

Upon request, our staff will gladly inform you about the ingredients in our dishes that are likely to cause allergies or intolerances.

Pour l'Apéritif
Für den Aperitif - Aperitif

Petite Assiette de Viandes Séchées ou Fromage de Bagnes (par assiette) Kleine getrocknetes Fleisch oder Käse-Platte Bagnes (pro Platte) Small Plate of Dried Meat or Cheese of Bagnes (per plate)	5,-
Pizza à partager Pizza zu teilen Pizza to share	Voir liste siehe Liste See Carte

Entrées
Vorspeisen - Starters

Salade verte Grüner Salat - Green salad	7,-
Salade mêlée Gemischter Salat - Mixed salad	9,- / 12,-
Salade de chèvre chaud Médallions de fromage de chèvre panés, salade verte, lardons, tomates, croutons, Oignons Warmer Ziegenkäse-Salat - Medaillons panierte Ziegenkäse, Salat, Speck, Tomaten, Croutons, Zwiebeln Warm goat cheese salad - Medallions of breaded goat's cheese, green salad, bacon, tomatoes, croutons, Onions	15,- / 24,-
Salade de Poulet - Maïs, Oeuf dur, tomates, croutons, oignons Hähnchen-Salat - Salat mit Hartes ei, Tomaten, Zwiebeln, Mais und Croutons Chicken Salad - Green Salad, Chicken, Boiled Egg, Corn, Tomato, croutons, onions	16,- / 22,-

Röstis et Croûtes
Röstis und Krusten - Röstis and Croutes

Rösti valaisan - Fromage de Bagnes et jambon cru Typisches Schweizer Gericht mit Bagne Käse und geraspelten Kartoffeln und Rohschinken Rösti "valaisan" - Potato pancake - Bagnes cheese and raw ham	24,-
Rösti aux Champignons - Fromage de Bagnes, Bolets et champignons des bois Typisches Schweizer Gericht mit Bagne Käse, Steinpilze und Pilzen Rösti "valaisan" - Potato pancake - Bagnes cheese with Boletus and Mushrooms	24,-
Hamburger de Rösti façon La Promenade Viande valaisanne 160 g - Fromage de Bagnes entre deux röstis Hamburger Rösti Weg Promenade - Wallis Fleisch 160 g - Käse Bagnes zwischen zwei Röstis Hamburger of Rösti "La Promenade" - Beef from Valais 160 g - Cheese from Bagnes between two Potato pancakes	29,-/38,-
Croûte valaisanne - Fromage de Bagne et jambon cru Bagne-Käseschnitte mit Rohschinken - Croute valaisanne - Bread - Cheese from Bagnes and raw ham	18,-

Fondues aux fromages de l'Alpage de Mondralèche
Schmelzkäse vom Alpin Mondralèche
Fondues with cheeses from the Alpage de Mondralèche

Nature servie avec du pain (environ 200g) Natur serviert mit Brot (ca. 200 g) - Nature served with bread (about 200g)	23,-
--	------

Pâtes et Riz
Pasta und Reis - Pasta and Rice

Pâtes au Jambon cru du Valais, Tomates cerises et Roquette 25,-
Pasta Schinken Wallis, Kirschtomaten und Roquette
Pasta with Walnut Ham, Cherry Tomatoes and Roquette

Riz aux Légumes et Chanterelles 20,-
Reis mit Gemüse und Pfifferlinge - Rice with Vegetables and Chanterelles

Pour les futurs grands
Für zukünftigen Groß - For future generations

Jambon Blanc ou Nuggets - Pommes frites 12.-
Weiß Nuggets oder Ham - Französisch Fries - White Ham or Nuggets – French-fries

Hamburgers
Simple / Double
Burger - Einzel / Doppel
Hamburgers Single / Double

Hamburger de Rösti façon La Promenade 29,- / 38,-
Viande de Bœuf (160 gr. ou 320 gr.) - Fromage de Bagnes et entre deux röstis – Petite salade
Rindfleisch (160 g. oder 320 g.) - Käse Bagnes zwischen zwei Röstis
Hamburger of Rösti "La Promenade" - Beef (160 g or 320) - Cheese from Bagnes between two Potato pancakes - Salad

Hamburger valaisan 21,- / 30,-
Viande de Bœuf (160 g. ou 320 g.) - Fromage de Bagne – Pommes Frites
Rindfleisch (160 g oder 320 g.) - Käse Dampf - Französisch Fries
Meat of Beef breed (160 g or 320 g.) - Bagne cheese – French-fries

Hamburger Diabolo 21,- / 30,-
Viande de Bœuf (160 gr. ou 320 gr.) – Sauce et Chorizo piquants - Fromage de Bagne – Pommes Frites.
Rindfleisch (160 g oder 320 g.) - Sauce und Chorizo Stacheln - Käse Dampf - Französisch Fries
Meat of Beef (160 gr or 320 gr.) - Sauce and Chorizo spicy - Bagne cheese – French-fries

Hamburger de Dinde 19,- / 28,-
Filet de dinde pané et frit (150 g ou 300 g) - Salade et Sauce à l'ail - Fromage de Bagne – Pommes Frites
Putenbrust paniert und frittiert (150g oder 300g) - Salat und Knoblauchsoße - Bagne Käse - Französisch Fries
Chicken steak (150g or 300g) - Salad and Garlic Sauce - Bagne Cheese - French Fries

Viandes et Poisson
Fleisch - Meat - Fisch - Fisches

Tartare de Bœuf – Pommes Frites 31,-
Beef Tartar - Französisch Fries
Tartar of Beef - French-fries

Entrecôte de Bœuf grillée - Beurre Maison – Pommes frites - Légumes 38,-
Gegrilltes Rindfleisch Entrecote - Butter Haus Französisch Fries - Gemüse
Grilled Beefsteak – Special homemade Butter – French-fries - Vegetables

Spécialités « La Promenade »

« La Promenade » Spezialität
Specialties «La Promenade»

Servies à discrétion - A partir de 2 personnes – Prix par personne - Sauces maison
A Diskretion serviert – Ab 2 Personen – Preis pro Person - hausgemachte Saucen
Served at discretion - From 2 persons - Price per person - Homemade Sauces

Charbonnade du Diable 44,-

Viande de bœuf, Cheval, Porc, Agneau, Poulet et chipolatas

Rindsfleisch, Pferd, Fohlen, Lamm, Hähnchen und Zwiebeln, hausgemachte Saucen
Charbonnade of the Devil - Beef, Horse, Pork, Lamb, Chicken and Chipolatas

Caquelon Vigneron 39,-

Tranches de Viande à cuire dans un bouillon corsé au Pinot Noir

Weinbergs Fondue - Fleischscheiben in einer würzigen Brühe mit Pinot Schwarz gekocht
Caquelon Vigneron - Slices of Meat to be cooked in a Pinot Noir full-bodied broth

Fondue Chinoise 39,-

Tranches de Viande à cuire dans un bouillon de boeuf et champignons chinois

Chinesisches Fondue - Fleischscheiben in einer Rinderbrühe und chinesischen Pilzen gekocht
Chinese fondue - Slices of meat to be cooked in a beef broth and Chinese mushrooms

Fondue Bourguignonne 42,-

Viande en cube à cuire dans un bain d'huile bouillante

Würfel Fleisch in kochendem Öl zu kochen
Fondue Bourguignonne - Meat in cube to cook in a bath of boiling oil

Garnitures au choix : Pommes frites, Riz, Nouilles ou Légumes

Beilagen zur Wahl - Pommes-Frites, Reis oder Nudeln
Choice of filling: French fries, Rice, Noodles or Vegetables

Origine de nos viandes : Bœuf et porc : Suisse – Cheval et poulain : Australie*, USA, Argentine* ou Uruguay – Agneau : Nouvelle-Zélande*, Chili* – Volaille : France ou Grande-Bretagne. Chasse : U-E, GB, Valais

* la réglementation en vigueur nous demande de vous informer que les viandes suivie d'un "*" peuvent avoir été produites avec des stimulateurs de performances non hormonaux, tel que des antibiotiques

Ursprung des Fleisches: Rind: Schweiz – Pferd und Fohlen: Australien, USA oder Uruguay – Lamm: Neu-Seeland – Geflügel: Frankreich oder Großbritannien – Hirsch: Neuseeland – Rehkitz: Polen – Wildschwein und Wachte: Europa – Fasan: Großbritannien

Origin of our meat: Beef and pork: Switzerland - Horse and foal: Australia, USA or Uruguay - Lamb: New Zealand - Poultry: France or Great Britain

Origine de nos poissons et Crustacés : CH, Europe de l'Est, Asie

Ursprung und Krebstiere: CH, Osteuropa, Asian - Origin of our fish and crustaceans: CH, Eastern Europe and Asia

Pizza

Bufallo : Sauce Tomate – Mozzarella – Emincé de viande – Sauce au poivre Tomatensauce - Mozzarella - Hackfleisch – Pfeffersauce - Tomato Sauce - Mozzarella - Sliced Meat - Pepper Sauce	17,-
Chèvre : Sauce Tomate – Mozzarella – Chèvre – Crème fraîche - Miel – Noix – Roquette Tomatensauce - Mozzarella - Ziege - Creme - Honig - Muttern – Roquette Tomato Sauce - Mozzarella - Goat - Cream - Honey - Nuts - Roquette	17,-
Complète : Sauce Tomate – Mozzarella - Jambon – Oignons – Œuf - Champignons Tomatensauce - Mozzarella - Schinken - Zwiebeln - Ei – Pilze - Tomato Sauce - Mozzarella - Ham - Onions - Egg - Mushrooms	17,-
Curry : Sauce Tomate – Mozzarella - Poulet au Curry – Crème fraîche Tomatensauce - Mozzarella - Chicken Curry – Creme - Tomato Sauce - Mozzarella - Chicken with Curry - Cream	17,-
Diavola : Sauce Tomate – Mozzarella - Salami piquant – Poivrons – Oignons Tomatensauce - Mozzarella - würzige Salami - Paprika – Zwiebeln - Tomato Sauce - Mozzarella - Spicy Salami - Peppers - Onions	17,-
Gorgonzola : Sauce Tomate - Mozzarella – Gorgonzola Tomatensauce - Mozzarella – Gorgonzola - Tomato Sauce - Mozzarella - Gorgonzola	17,-
Margherita : Sauce Tomate - Mozzarella – Basilic Tomatensauce - Mozzarella – Basilikum - Tomato Sauce - Mozzarella - Basil	15,-
Marine : Crème fraîche – Mozzarella - Saumon fumé – Câpres – Anchois Cream - Mozzarella - Geräucherter Lachs - Kapern - Sardellen Crème fraîche - Mozzarella - Smoked salmon - Capers - Anchovies	19,-
Petit Baigneur : Sauce Tomate – Mozzarella - Jambon cru – Tomates cerises – Roquette Tomatensauce - Mozzarella - Schinken - Kirschtomaten - Roquette Tomato sauce - Mozzarella - Raw ham - Cherry tomatoes - Roquette	17,-
Prosciutto : Sauce Tomate – Mozzarella – Jambon blanc Tomatensauce - Mozzarella - Gekochter Schinken Tomato sauce - Mozzarella - White ham	15,-
4 Fromages : Sauce Tomate – Mozzarella - Bagnes – Chèvre – Gorgonzola Tomatensauce - Mozzarella - Käse Bagnes - Ziegenkäse – Gorgonzola Tomato Sauce - Mozzarella - Bagnes - Goat - Gorgonzola	19,-
Thon : Sauce Tomate – Mozzarella - Thon – Oignons Tomatensauce - Mozzarella - Thunfisch – Zwiebeln - Tomato Sauce - Mozzarella - Tuna - Onions	17,-
Valaisanne : Sauce Tomate – Mozzarella - Bagnes – Lardons – Œuf Tomatensauce - Mozzarella - Bagnes - Speck – Cream - Tomato Sauce - Mozzarella - Bagnes - Bacon - Egg	19,-
Végétarienne : Sauce Tomate – Mozzarella - Oignons – Poivrons – Champignons – Artichaut Tomatensauce - Mozzarella - Zwiebeln - Paprika - Pilze – Artischocke Tomato Sauce - Mozzarella - Onions - Peppers - Mushrooms - Artichoke	17,-