



Bienvenue au restaurant de La Promenade.

Eric et toute son Equipe : Madalena, Zaida et Paula
vous souhaitent un excellent moment.

Merci pour votre visite !

Willkommen im Restaurant La Promenade.

Eric und sein gesamtes Team: Madalena, Zaida und Paula, wünschen
Ihnen einen hervorragenden Moment.

Danke für Ihren Besuch!

Welcome to La Promenade restaurant.

Eric and all his team: Madalena, Zaida and Paula wish you a great time.

Thank you for your visit!

Pour l'Apéritif
Für den Aperitif - Aperitif

Petite Assiette de Viandes Séchée 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 aillés, Oignons Warmer Ziegenkäse-Salat - Medallions panierte Ziegenkäse, Salat, Speck, Tomaten, Croutons mit Knoblauch, Zwiebeln Warm goat cheese salad - Medallions of breaded goat's cheese, green salad, bacon, tomatoes, garlic croutons, Onions	15,- / 20,-
Salade au Thon - Salade verte, Thon, Maïs, Tomate, Œuf dur Thunfischsalat - Grüner Salat, Thunfisch, Mais, Tomaten, Hartes ei Tuna Salad - Green Salad, Tuna, Corn, Tomato, Boiled Egg	14,- / 19,-
Feuilleté aux Cèpes et Champignons des bois Einfügen mit Steinpilze und Pilzen - Pastry with Boletus and Mushrooms	15,-
Terrine de Lièvre Hase Terrine - Hare Terrine	13,-
Assiette valaisanne Lard, Jambon, Viande Séchée, Saucisson, Fromage de Bagnes Speck, Schinken, Trockenfleisch, Wurst, Bagne Käse - Bacon, Ham, Dried Meat, Dry Sausage, Bagnes Cheese	25,-

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,-
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) 23,-
Natur serviert mit Brot (ca. 200 g) - Nature served with bread (about 200g)

Pâtes et Riz
Pasta und Reis - Pasta and Rice

Pâtes aux Morilles et Chanterelles 27,-
Pasta mit Spitzmorcheln und Pfifferlinge - Pasta with Morels and Chanterelles

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 Sauvage aux Légumes et Chanterelles 20,-
Wildreis mit Gemüse und Pfifferlinge - Wild 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,- / 36,-
Viande de Bœuf du Val d'Anniviers (160 gr. ou 320 gr.) - Fromage de Bagnes et entre deux röstis – Petite salade
Rindfleisch des Wallis (160 g. oder 320 g.) - Käse Bagnes zwischen zwei Röstis
Hamburger of Rösti "La Promenade" - Beef from Valais (160 g or 320) - Cheese from Bagnes between two Potato pancakes - Salad

Hamburger valaisan 21,- / 29,-
Viande de Bœuf du Val d'Anniviers (160 g. ou 320 g.) - Fromage de Bagne – Pommes Frites
Rindfleisch des Wallis (160 g oder 320 g.) - Käse Dampf - Französisch Fries
Meat of Beef breed from Valais (160 g or 320 g.) - Bagne cheese – French-fries

Hamburger Diablo 21,- / 29,-
Viande de Bœuf race d'Hérens (160 gr. ou 320 gr.) – Sauce et Chorizo piquants - Fromage de Bagne – Pommes Frites.
Rindfleisch des Wallis (160 g oder 320 g.) - Sauce und Chorizo Stacheln - Käse Dampf - Französisch Fries
Meat of Beef from Valais (160 gr or 320 gr.) - Sauce and Chorizo spicy - Bagne cheese – French-fries

Hamburger de Biche - Frites 25,-
Viande de biche du Val d'Anniviers (160 g. ou 320 g.) - Fromage de Bagne – Pommes Frites
Rickefleisch des Wallis (160 g oder 320 g.) - Käse Dampf - Pilzsauce - Cranberry-Marmelade - Französisch Fries
Meat of Doe from Valais (160 g or 320 g.) - Bagne cheese – Mushroom sauce – Cranberry Jam - French-fries

Hamburger de Poulet 19,- / 28,-
Tranche de poulet pané frit – Salade et Sauce Curry – Pommes Frites
Scheibe Huhn paniert gebraten - Salat mit Curry Sauce - Französisch Fries
Chicken Hamburger Fried Breaded Chicken Slice - Curry Salad and Sauce – French-fries

Viandes Fleisch - Meat

Tartare de Bœuf du Val d'Anniviers – Pommes Frites Beef Tartar Haus Wallis - Französisch Fries Tartar of Beef from Valais - French-fries	29,-
Tartare de Biche - Frites RickeTartar Haus Wallis - Französisch Fries Tartar of Doe from Le Val d'Anniviers - French fries	30,-
Entrecôte de Bœuf grillée du Val d'Anniviers - Beurre Maison – Pommes frites - Légumes Gegrilltes Rindfleisch Entrecote - Butter Haus Französisch Fries - Gemüse Grilled Beefsteak from Valais – Special homemade Butter – French-fries - Vegetables	37,-
Entrecôte de Cheval grillée - Beurre Maison – Pommes frites - Légumes Entrecote vom Grill Pferd - Butter Haus - Französisch Fries - Gemüse Grilled Horse steak – Special homemade Butter – French-fries - Vegetables	29,-
Mixed-Grill - Beurre Maison – Pommes frites - Légumes Grillteller - Rind, Schwein, Lamm, Zwiebeln - Butter Haus - Französisch Fries - Gemüse Mix-Grill - Special homemade Butter – French-fries - Vegetables	34,-

Poissons Fisch - Fisches

Filets de Perche – Pommes Frites – Légumes - Sauce Tartare Flussbarschfilets - Französisch Fries - Gemüse und Tartar Sauce Fillets of Perch – French-fries - Vegetables - Tartar Sauce	30,-
Médaille de Thon Mi cuit à la Sauce Soja et Caramel au Beurre Salé Riz – Légumes Medaillon von Thunfisch Hälfte gebacken - Soy und Butterkaramell gesalzen - Reis und Gemüse Medallion of Tuna half cooked - Soya sauce and Caramel with Salted Butter - Rice - Vegetables	30,-

Desserts Nachspeise Desserts

Moelleux au chocolat au cœur fondant de Caramel Schokoladenkuchen in Herz Butterkaramell gesalzen Fudge - Chocolate cake with fondant heart of Caramel	12,-
Meringue de Gruyère et Double Crème Meringue Baiser aus Gruyère mit Doppelrahm Creme - Meringue of Gruyère and Double Cream	10,-
Tarte des Sœurs Tatin - Tarte Tatin Sister - Tart of the Sisters Tatin	10,-
Café Gourmand - Gourmet-Kaffee - Gourmet Coffee	12,-
Coupe Glacée à la Meringue Glacé Double Crème - Meringue, Meringue et Double Crème de Gruyère Ice Bowl mit Baiser - Doppel Ice Cream - Meringue, Baiser und Sahne aus Gruyère Ice cream with Meringue Ice Cream Double Cream - Meringue, Meringue and Double Crème of Gruyère	12,-
Glaces et Sorbets (voir notre carte) Speiseeis und Sorbets (siehe Stadtplan) - Ice creams and Sorbets (see our carte)	

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 42,-

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

Charbonnade de Gambas 42,-

Garnelen mit hausgemachter Saucen - Charbonnade of Gambas

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

Marmite Mongole 42,-

Tranches de Viande, Filet de sole et Crevettes à cuire dans un bouillon

Mongolenkessel - Fleischscheiben, Scholle und Shrimps gekocht im Bouillon

Mongolian pot - Slices of Meat, Filet of Sole and Shrimps to cook in broth

Fondue Bourguignonne 39,-

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

Fondue Bressane 32,-

Viande de poulet en cube trempée dans le jaune d'œuf et la chapelure à cuire dans un bain d'huile bouillante

gewürfelt Huhn tauchte in Eigelb und Paniermehl in siedendem Öl zu kochen

Fondue Bressane - Chicken cube meal dipped in egg yolk and breadcrumbs in boiling oil bath

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 ou Uruguay – Agneau : Nouvelle-Zélande – Volaille : France ou Grande-Bretagne

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

Américaine : Sauce tomate – Mozzarella - Poulet au Curry – Ananas Tomatensauce - Mozzarella - Chicken Curry – Ananas - Tomato Sauce - Mozzarella - Chicken with Curry - Pineapple	15,-
Bufallo : Sauce tomate – Mozzarella – Emincé de viande – Sauce au poivre Tomatensauce - Mozzarella - Hackfleisch – Pfeffersauce - Tomato Sauce - Mozzarella - Sliced Meat - Pepper Sauce	15,-
Campagnarde : Sauce tomate – Mozzarella – Lard – Œuf – Olive Tomatensauce - Mozzarella - Speck - Eier – Olive - Tomato Sauce - Mozzarella - Bacon - Egg - Olive	15,-
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	15,-
Complète : Sauce tomate – Mozzarella - Jambon – Oignons – Œuf - Champignons Tomatensauce - Mozzarella - Schinken - Zwiebeln - Ei – Pilze - Tomato Sauce - Mozzarella - Ham - Onions - Egg - Mushrooms	15,-
Curry : Sauce tomate – Mozzarella - Poulet au Curry – Crème fraîche Tomatensauce - Mozzarella - Chicken Curry – Creme - Tomato Sauce - Mozzarella - Chicken with Curry - Cream	13,-
Diavola : Sauce tomate – Mozzarella - Salami piquant – Poivrons – Oignons Tomatensauce - Mozzarella - würzige Salami - Paprika – Zwiebeln - Tomato Sauce - Mozzarella - Spicy Salami - Peppers - Onions	13,-
Gorgonzola : Sauce tomate - Mozzarella – Gorgonzola Tomatensauce - Mozzarella – Gorgonzola - Tomato Sauce - Mozzarella - Gorgonzola	13,-
Margherita : Sauce tomate - Mozzarella – Basilic Tomatensauce - Mozzarella – Basilikum - Tomato Sauce - Mozzarella - Basil	13,-
Marine : Crème fraîche – Mozzarella - Saumon fumé – Câpres – Anchois Cream - Mozzarella - Geräucherter Lachs - Kapern - Sardellen Crème fraîche - Mozzarella - Smoked salmon - Capers - Anchovies	15,-
Orientale : Sauce tomate – Mozzarella - Viande Kebab – Oignons Tomatensauce - Mozzarella - Fleisch Kebab - Zwiebeln Tomato Sauce - Mozzarella - Meat Kebab - Onions	15,-
Petit Baigneur : Sauce tomate – Mozzarella - Jambon cru – Tomates cerises – Roquette Tomatensauce - Mozzarella - Schinken - Kirschtomaten - Roquette Tomato sauce - Mozzarella - Raw ham - Cherry tomatoes - Roquette	15,-
Prosciutto : Sauce tomate – Mozzarella – Jambon blanc Tomatensauce - Mozzarella - Gekochter Schinken Tomato sauce - Mozzarella - White ham	13,-
4 Fromages : Sauce tomate – Mozzarella - Bagnes – Chèvre – Gorgonzola Tomatensauce - Mozzarella - Käse Bagnes - Ziegenkäse – Gorgonzola Tomato Sauce - Mozzarella - Bagnes - Goat - Gorgonzola	15,-
Tartiflette : Crème fraîche – Mozzarella – Pomme de terre – Oignons – Reblochon Cream - Mozzarella - Kartoffeln - Zwiebeln – Reblochon - Crème fraîche - Mozzarella - Potatoes - Onions - Reblochon	15,-
Thon : Sauce tomate – Mozzarella - Thon – Oignons Tomatensauce - Mozzarella - Thunfisch – Zwiebeln - Tomato Sauce - Mozzarella - Tuna - Onions	13,-
Valaisanne : Sauce tomate – Mozzarella - Bagnes – Lardons – Crème fraîche Tomatensauce - Mozzarella - Bagnes - Speck – Cream - Tomato Sauce - Mozzarella - Bagnes - Bacon - Fresh cream	15,-
Végétarienne : Sauce tomate – Mozzarella - Oignons – Poivrons – Champignons – Artichaut Tomatensauce - Mozzarella - Zwiebeln - Paprika - Pilze – Artischocke Tomato Sauce - Mozzarella - Onions - Peppers - Mushrooms - Artichoke	13,-