

Servit à Partir de 19h00

Pour commencer

	<u>CHF</u>
Melon nature	10.--
Melon et jambon cru	18.--
Salade toute fraîche du marché Balsamique-, French- ou Italien-Dressing	9.--
Choix de salades du buffet	13.--
Crevettes géantes sautées à la mode provençale au Tagliatelle	22.--
Tranches de filet d'agneau à la bouquetière de salade	24.--
 <u>Potages «Beau Site»</u>	
Potage du jour „Beau-Site“	9.--
Consommé au Sherry, profiteroles ou à l'œuf	9.--
Soupe de tomates	9.--

Servit à partir de 19h00

Plats principaux

	<u>CHF</u>
Entrecôte grillée 180gr	42.--
Tournedos du filet de bœuf grillé 180 gr	48.--
Escalope de veau panée viennoise 180gr	41.--
Selle d'agneau de Nouvelle-Zélande sautée 180gr	42.--
Filet d'omble chevalier sauté au beurre	38.--

Tous les mets sont servis aux légumes du jour frais et garnitures selon votre choix:

- Sauce provençale, Sauce au poivre, Beurre Maître d'hôtel, Sauce «Barbecue»
- Pommes de terre frites, Pommes de terre nature, Nouilles, Riz
- Garniture du jour

Servit à partir de 19h00

Spécialités de proche et loin

CHF

Assiette Valaisanne 2

25.--

Viande séchée, jambon cru, saucisse maison, fromage raboté

Viande séchée Valaisanne 2 / 3

28.--

«Caprese » Tomate et Mozzarella 2

16.--

Tomate et mozzarella de bufflonne, huile d'olive et basilique

Salade toute fraîche du marché

9.--

Balsamique-, French ou Italien- Dressing 1 / 2 / 3

«Caesar Salad«

20.--

Laitue d'hiver, magret de poulet, lard et croûtons
à la sauce française au Sbrinz

Variante végétarienne :

Salade Iceberg, courgettes rôtis, champignons de Paris et Croûtons
French- Sbrinz Dressing 1 / 2

18.--

« Bruschetta » 1 / 2 / 3

9.--

Tomates, ail et huile d'olive sur pain croustillant

Club Sandwich classique avec pommes de terre allumettes

25.--

«Vitello Crudo al Parmigiano«

28.--

Tartare de veau à la mode Piémontaise,

Pommes de terre allumettes et toast baguette

1 végétarien / 2 à la demande sans gluten / 3 sans lactose

Servit à partir de 19h
CHF

Spécialités de proche et loin

Soupe à la tomate 1 / 2 / 3	9.--
Soupe Goulash à la mode de "Montagne"	13.--
Beau Site Sandwich « Superior » Frite Allumette, Entrecôte rosée, roquette, parmesan, foie gras dans son pain maison crouillant & sauce Barbecue	32.--
Berner Rösti Rösti avec du lard et œuf au plat Variante végétarienne : Rösti avec des tomates et un œuf au plat 1 / 2 / 3	21.--
Gnocchi à la piémontaise au pesto avocats- tomates 1 Salade de saison	22.--
Ravioli aux asperges fait maison avec une fine sauce aux asperges 1	25.--
Spaghetti de la mer 1 / 2 / 3 Avec des algues de Wakame, tomates séchées, Rucola et noyaux de pin	22.--
Bolognaise	20.--
Napoli 1 / 2 / 3	18.--
Baguette Sandwich 2 -Avec fromage / Jambon cuit de campagne / Salami / Jambon cru / mélanger	10.--
-Avec Viande séchée valaisanne	12.--

1 végétarien / 2 à la demande sans gluten / 3 sans lactose