



colombire

LE RELAIS

ENTREES

DER CROQ' MONTANA

Eine Gourmet-Kreation mit Raclette-Käse, auf Weißbrot, eingewickelt in knusprigem, perfekt gegrilltem Speck. Serviert mit Salat **14.-**

SUPPE DES TAGES

Eine hausgemachte Suppe mit saisonalen Aromen **12.-**

ECHTE FRANZÖSISCHE

ZWIEBELSUPPE **14.-**
Eine mit Käse überbackene Suppe, garniert mit Croûtons

MIXED SALAD

Ein frisch zubereiteter Salat mit knackigem Gemüse und einer Vielzahl von Aromen **12.-**

VALAISAN PLATTER

Eine Auswahl an luftgetrockneten Wurstwaren und Käsespezialitäten aus dem Wallis, serviert mit Roggenbrot und Essiggurken **21 / 31.-**

KÄSE PLATTE

Eine Auswahl an lokalen Käsesorten **18.-**

COLOMBIRE PLATTE

Beinhaltet die Tartines des Moments, Polenta, Mini Croq'Montana, luftgetrocknete Wurstwaren und Käse **32.-**

DESSERTS

SCHOKOFONDUE

Serviert mit Früchten und anderen Leckereien (für 2 oder mehr Personen) **18.- / pers**

Saisonale Obsttorte

Je nach Laune :) **9.-**

DER GOURMET COOKIE

Karamellsauce & Vanilleeis **12.-**

RACLETTE

So viel wie gewünscht, auf Reservierung, ab 10 Personen **35.-**

RINDERBACKEN

Wie ein Burgundergericht, mit Gemüse und cremiger Polenta **36.-**

RIB'S

Serviert mit Kartoffeln, gemischtem Salat und hausgemachter Barbecuesauce **38.-**

MACARONI AUS HAMEAU

25.-

GERÖSTETE TOMME

Serviert mit Kartoffeln, gemischtem Salat **28.-**

TRADITIONELLES

GEMÜSEGERICHT

Saisonales Gemüse & Linsen. Serviert mit einem Toast aus Landbrot **28.-**

KÄSE-CROÛTE

24.-

SCHINKEN & KÄSE-CROÛTE

26.-

PLATS

HAMEAU CROÛTE

Schinken, Käse, karamellisierte Zwiebeln, Ei **28.-**

GROSSMUTTER'S

POLENTA

Raclette & karamellisierte Zwiebeln **26.-**

BERG POLENTA

Raclette, karamellisierte Zwiebeln & Speck **28.-**

FONDUE

Halb-Halb

29.-

Ziegenkäse & Schafskäse

30.-

Pilze

32.-

Tomate

32.-

(Tomatensauce-Fondue serviert mit Kartoffeln)

Zusatz Kartoffeln

Unsere Fondues werden mit Brot, Äpfeln, Essiggurken & frittierten Zwiebeln serviert **5.-**