



colombire

LE RELAIS

ENTREES

DER CROQ'MONTANA

Eine köstliche Kreation mit Raclettekäse, auf Toastbrot, umhüllt von knusprigem Speck und perfekt gegrillt 15.-

SUPPE DES MOMENTS

Eine hausgemachte Suppe mit saisonalen Aromen 12.-

TOMATEN- & GENEPI-SUPPE

14.-

MESCLUN-SALAT

Ein frisch zubereiteter Salat mit knackigen Pickles 12.-

WALLISER PLÄTTLI

Trockenfleisch und Käse aus dem Wallis, Roggenbrot und Pickles 22 / 32.-

KÄSE PLATTE

Auswahl regionaler Käsesorten, Quittenmarmelade 18.-

DESSERTS

CRUMBLE

Kompott aus saisonalem Obst, hausgemachtes Crumble 12.-

FRUCHT-TARTE DES MOMENTS

Je nach Stimmung :) 9.-

DER GOURMET-COOKIE

Karamellsauce & eine Kugel Vanilleeis 12.-

ENFANTS

DIE HAMEAU MACARONIS

16.-

KÄSE CROÛTE

15.-

DIE BERGCOCOTTE

18.-

POLENTA NACH WAHL

16.-

RACLETTE AM HOLZFEUER

All-you-can-eat, nur auf Reservierung, ab 10 Personen 35.-

VALAISER CARBONNADE

Gekocht mit Marmottes-Dunkelbier – serviert mit Röstkartoffeln 36.-

DER JAMBONNEAU

Aromatische Sauce, Röstkartoffeln 36.-

DIE HAMEAU MACARONIS

26.-

GERÖSTETE TOMME

Serviert mit Röstkartoffeln und gemischtem Salat 29.-

DIE BERGCOCOTTE

Karotten, Tomaten, Kartoffeln, grünes Gemüse, Linsen, geröstete Nüsse 28.-

KÄSE CROÛTE

24.-

SCHINCKEN & KÄSE CROÛTE

26.-

PILZ CROÛTE

Käsekruste, Pilzsauce 28.-

BERG POLENTA

Raclette & Speck 28.-

PILZ POLENTA

raclette, Pilzsauce 28.-

TRADITIONELLE FONDUE

Halb-Halb

29.-

Génépi & krauter

32.-

Pilz

34.-

Tomaten

32.-

Tomatenfondue, serviert mit Kartoffeln

+ Kartoffeln 5.-

PLATS