chandolin
boutique hotel

Slow Food®
Alliance des Chefs

CARTE DES METS

Notre philosophie et priorité sont de vous proposer une cuisine simple avec des produits frais et locaux, variant au fil des saisons, et ceci même à presque 2000 mètres d'altitude.

Toute l'équipe vous remercie de votre présence et vous souhaite un agréable moment.

LES ENTRÉES

	CHF
Ⓥ **Salade de rampon et fenouil**, tomme d'Anniviers fumée, vinaigrette à la rhubarbe	18.-
Œuf parfait, pomme de terre à la livèche, lard grillé	20.-
Féra à 48°, côtes de bettes et mélilot	22.-
♡ **Filet de bœuf fumé**, pesto coriandre, colrave	24.-

LES PLATS PRINCIPAUX

Ⓥ **Risotto de fregola sarda** à l'ail des ours, parfum de sous-bois, Etivaz AOP	38.-
Saumon des grisons, croûte d'épinards, chou-fleur, beurre d'écrevisse	44.-
Bœuf confit, préssé de céleri, échalottes grillées, béarnaise	42.-
♡ **Selle d'agneau farcie,** bonbon de chou frisé et carotte, jus à la sarriette et cacao	58.-
LA côte de bœuf de la boucherie « La Vallée » à partager à deux, chimichurri, accompagnée de pommes de terre grenailles et légumes	168.-

Garnitures supplémentaires au choix :	- Pommes de terre grenailles	8.-
	- Légumes de saison	8.-

FROMAGES & DESSERTS

L'assiette de **fromages** (3 sortes)	16.-
Entremet chocolat noir, café et piment	18.-
Rhubarbe, yaourt de brebis et noix	16.-
♡ **Pomme**, Bailey's maison et oseille	16.-
Dégustation de **glaces** et **sorbets** du moment	16.-

Sans gluten
Sans lactose
Ⓥ Végétarien
♡ Coup de cœur de la cuisine

Notre personnel de service se tient à votre disposition pour vous informer sur les allergènes.
TVA 8.1% et service inclus

chandolin
boutique hotel

Slow Food®
Alliance des Chefs

MENU

Notre philosophie et priorité sont de vous proposer une cuisine simple avec des produits frais et locaux, variant au fil des saisons, et ceci même à presque 2000 mètres d'altitude.

Toute l'équipe vous remercie de votre présence et vous souhaite un agréable moment.

Menu Illhorn

Féra à 48°, côtes de bettes et mélilot
ou
Filet de bœuf fumé, pesto coriandre, colrave

Saumon des grisons, croûte d'épinards, chou-fleur, beurre d'écrevisse
ou
Bœuf confit, préssé de céleri, échalottes grillées, béarnaise

Assiette de fromage 3 sortes supp. 12.-

Dessert au choix

CHF 78.-

Menu la Forêt

Salade de rampon et fenouil, tomme d'Anniviers fumée, vinaigrette à la rhubarbe
ou
Œuf parfait, pomme de terre à la livèche

Risotto de fregola sarda à l'ail des ours, parfum de sous-bois, Etivaz AOP

Assiette de fromage 3 sortes supp. 12.-

Dessert au choix

CHF 68.-

Notre personnel de service se tient à votre disposition pour vous informer sur les allergènes.
TVA 8.1% et service inclus

chandolin
boutique hotel

Slow Food®
Alliance des Chefs

ORIGINES DES VIANDES & POISSONS

Viandes
Agneau : *Dents du Midi, Suisse*
Bœuf : *Suisse*
Côte de bœuf : *Suisse*

Poissons
Féra : *Suisse*
Saumon : *Grisons, Suisse*

NOS FOURNISSEURS LOCAUX

La Boucherie « La Vallée » pour nos salaisons, la côte de bœuf et le cordon bleu du menu enfant

La Fromagerie d'Anniviers pour les fromages de la vallée

La Boulangerie Salamin à Grimentz pour tous les pains

La Colline de Daval à Sierre pour les fruits de saison, les jus de fruits, certains de nos vins et eaux-de-vie

Good Life Coffee, torréfacteur lausannois

Le chocolat de chez Felchlin, confectionné avec des produits suisses de qualité

Le Gin Weisshorn Glacier est fabriqué à Chandolin

Notre personnel de service se tient à votre disposition pour vous informer sur les allergènes.
TVA 8.1% et service inclus