

Les Apéritifs

Aperitifs/Aperitif

Aphrodisiaque Spritz (sirop citron vert/gingembre)	9.90
Apérol Spritz	9.50
Le Gin and Ginger (ginger ale, gin, menthe, gingembre confit)	12.50
Moskito (sans alcool)	8.50
Mojito	12.50

Fresh Smoothies

Fresh Smoothies/Frische Smoothies

 Le fraîcheur Fraise /Jus d'orange / Framboise / Banane	 L'Healthy Concombre / Kale / Jus de pomme / Ginger
 L'Exotique Curcuma / Mangue / Citron jaune / Ananas	

Notre Bière



Our Bio beer/Bio Bier

Celia Organic glutenfree

(Véritable bière craft tchèque sans gluten et végane. Le houblon Saaz donne une note légèrement amère, des arômes d'agrumes ainsi que des notes herbales à la Celia.)

7.-

Les Salades

Salads / Salate

 : Plat végétarien

 : Epicé



Salade verte

Green salad
Grüner salat

Entrée
6.90

Plat
11.90



Salade verte et tomates cherry

Green salad and cherry tomatoes
Grüner Salat und Cherry Tomaten

7.90

14.90



Salade mêlée

Mixed salad
Gemischter Salat

8.90

17.90

La salade « Méditerranée », poêlée de cœur d'artichauts aux antipastis, juliennes de jambon cru, *mozzarella di buffala* bio et chips d'aubergines

21.-

33.-

The « Méditerranée », pan-fried artichoke hearts, cured ham, organic *mozzarella di buffala*, eggplant chips

La « Méditerranée », Gebratene Artischocken, Rohschinken, Mozzarella de Buffala Bio, Auberginchips,

La « Gourmande », ballotine de foie gras de canard mi-cuit à la compotée d'abricots de plaine, magret de canard fumé, fruits du mendiant et confiture d'oignons

20.-

34.-

The « Gourmet salad », ballotine of duck *foie gras* with apricot compot, smoked duck breast, fruits of the beggar and onion jam

La « Gourmande », Entenleber leicht angebraten mit Aprikosen Kompott, Entenbrust, Frucht des Bettlers und Zwiebeln Marmelade

La salade « Rustique », brochette de fromage de chèvre, miel, lardons, dés de courge et fruits du mendiant

19.-

31.-

La « Rustique », goat cheese skewer with honey, bacon, squash dices and fruits of the beggar

La « Rustique », Ziegenkäse-Spiess, Honig, Speck, Kürbis Würfel und getrocknete Weintrauben

Le dôme « Automnal », galette de farine de blé sous un panaché de salades, fricassée de champignons, juliennes de jambon cru, tomates, fruits du mendiant

23.-

34.-

The Dome « Automnal », wheat flour patty under mixed salads, mushroom fricassee, cured ham, tomatoes, fruits of the beggar

Der « Herbst » Dom, gemischter Salat auf einem Weizenmehlfladen, gebratenen Pilz, Rohschinken, Tomaten, getrocknete Weintrauben



Entrées / Potages

Starters / Vorspeisen

		Entrée	Plat
	Cappuccino de courge Squash <i>Cappuccino</i> Kürbis « Cappuccino »	10.50	
	*Potage du jour Soup of the day Tagessuppe	8.50	14.50
	*Pain Libanais ★ Basilic / Basil / Basilikum	5.50	7.50
	Lebanese bread ★ Pimenté / Spicy / Pikantem	5.50	7.50
	Libanesisches brot ★ Ail / Garlic / Knoblauch	5.90	7.90
	Ardoise du boucher, viande séchée de bœuf, saucisson paysan, jambon cru, lard sec, fromage à raclette Butcher's slaty with dried beef, cured ham, dried lard, dry sausage, and raclette cheese Metzgerplatte, getrocknetes Rindsfleisch, Bauernwurst, Rohschinken, Trockenspeck, Wurst, Raclette Käse,	19.-	29.-
	Ardoise de viande séchée Platter of dried meat Trockenfleischteller	22.-	33.-
	Ardoise de fromages (chèvre, brie, fromage à raclette et gorgonzola) Cheese platter (goat cheese, brie, raclette cheese and gorgonzola) Käsesteller (Ziegenkäse, Brie, Raclette Käse und Gorgonzola)		18.-
	Trio de « bruschettas » aux tomates, guacamole et hummus Trio of bruschettas with tomatoes, guacamole and hummus Duo von Bruschettas mit Tomaten, Guacamole und Hummus		10.50
	Notre fricassée de champignons des sous-bois à la crème, servie sur son feuilleté Wild mushroom fricassee with cream, served on a pastry Gebraten Pilz Bällchen in Rahm	21.-	

Les Viandes / Poissons

Meat and fish dishes / Fleisch und Fische



Poisson grillé à l'huile vierge, dés de tomates, rouelles d'olives, herbettes et graines de sésame noir 38.-

Grilled fish with virgin oil, tomato dices, olives and black sesame seeds

Grillierter Fisch mit kalt gepresstes Olivenöl, Tomatenwürfel, schwarze Sesam Samen

● Selon arrivage / depends of the market / Je nach Markt Angebot

Tartare de bœuf, toasts et country fries 100g 21.-

Beef tartar with toasts and country fries 200g 33.-

Rinds Tartare, Messer geschnitten, Toast und Country Kartoffeln 300g 42.-

L'« Aftersky Burger », pain, tomates, salade, lardons, fromage à raclette, roquette, 150g 32.-
viande de boeuf haché « maison », germes d'oignons et country fries

L'« Aftersky Burger », bread, tomatoes, lettuce, bacon, raclette cheese, rucola, homemade ground beef, arugula, onion shoots and country fries

L'« Aftersky Burger », Brot, Tomaten, Salat, Speck, Raclettekäse, Rucolasalat, Hackfleisch
« Haus », Zwiebelkeime und Country Kartoffeln

Découpé de filet mignon de sanglier, sauce aux champignons et sa garniture de chasse 35.-

Wild boar *Filet mignon*, mushroom gravy, hunter's garnish

Wildschwein Filet mignon gegrillt mit Pilzsauce, Jagd Zutaten



Civet de chevreuil au thym frais des Mayens et sa garniture chasse 34.-

Deer stew with fresh Mayen's thyme and hunter's garnish

Reh mit frischem Thymian vom Mayens, Jagd Zutaten



Sur ardoise

(Tous nos plats sont servis avec beurre *Café de Paris*, légumes du moment et country fries)

Filet de bœuf rassis sur os

200g 46.-

Dry aged beef tenderloin with *Café de Paris* butter

Knochengereiftes Rindsfilet mit Butter Café de Paris

Côtes de cerf grillées, et garniture chasse

200g 36.-

Grilled elk ribs with *Café de Paris* butter, hunter's garnish

Hirsch Entrecote grilliert mit Butter Café de Paris, Jagd Zutaten



300g 47.-

Entrecôte de chevreuil grillé, et garniture chasse

200g 38.-

Entrecote deer with *Café de Paris* butter, hunter's garnish

Reh Entrecote grilliert mit Butter Café de Paris, Jagd Zutaten



300g 49.-

À choix : - Country fries, galette de röstis ou pommes de terres en robe des champs
- Légumes du moment ou salade

At choice : - Country fries, small Röstis or potatoes in *Robe des champs*
- Vegetables or salad

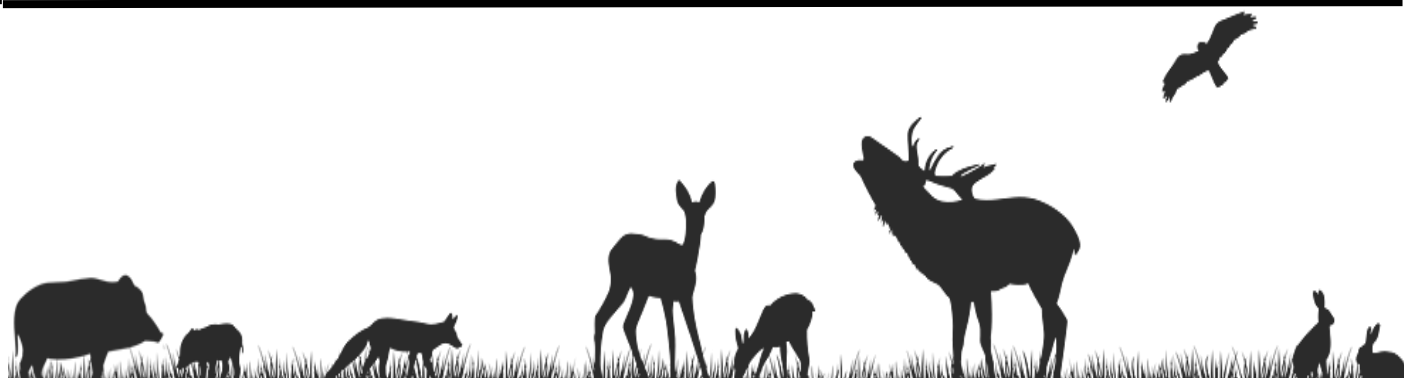
Nach Wahl : - Country Kartoffeln oder Röstiskuchen / geschwellte Kartoffeln
- Gemüse oder Salate

GARNITURE CHASSE

Chou rouge braisé au lard et pommes, poire au vin rouge, marrons au caramel, airelles
et à choix : Spätzlis ou Galette de rösti

Hunter's garnish : red cabbage with bacon and apples, pear in red wine, caramelized chestnuts, cranberries
and at choice : Spätzlis or small Röstis

Jagd Zutaten : Kohl, Birne in Rotwein, Karamellisierte Kastanien, Preiselbeeren
zu Auswahl: Spätzli oder Röstikuchen)



Le coin fromage

★ La fondue n'est pas servie au café/bar

Our cheese corner/ Unsere Käse Ecke



*Rösti nature

17.50

Supplément :	Fromage à raclette	3.50
	Lard	1.50
	Tomates	1.-
	Œufs	2.-
	Chèvre	2.50



La Fondue	*« Classique » (servie avec du pain) Supplément pomme de terre 2.-	Min. 2 pers.	220g/pers	26.-/pers
	« Tomates » (servie avec du pain et pommes de terre en robe des champs)	Min. 2 pers.	220g /pers	28.-/pers
Mélange de fromages suisses au lait cru pasteurisé (contient du gluten)				
Mix of Swiss cheeses (contains some gluten)				
Mischung von Schweizer Käse (enthält Gluten)				

Nos spécialités

Our Specials / Unsere Spezialitäten

	Petit	Grand
*La pizza « arrière-saison » Dés de courge, fromage de chèvre, lardons et roquette Squash dices, goat cheese, bacon, arugula Kürbis Würfel, Geissenkäse, Speck, Rucola	18.-	27.-
La pizza « Vieux Valais », chorizo, poires, gorgonzola, tomates cherry, roquette « Vieux Valais » pizza, chorizo, pears, gorgonzola, cherry tomatoes and arugula Pizza « Vieux Valais » Chorizo, Birne und Gorgonzola garniert mit Cherry Tomaten und Rucola	19.-	28.-
La pizza « chasseur » Crème de chou rouge braisé, effiloché de chevreuil, champignons poêlés et roquette Red cabbage cream, pulled deer, mushrooms and arugula Kohlcreme, Rehfleisch, Pilz und Rucola	18.-	27.-
Le bonbon du Vieux « notre calzone », tomme crémeuse, dés de tomates, et mozzarella servis sur un lit de roquette recouvert de jambon cru The <i>Bonbon du Vieux</i> "Our Calzone", tomme cheese, tomato dices and mozzarella cheese served on arugula and cured ham Le Bonbon du Vieux "unsere Calzone", Weichkäse, Tomatenwürfel, Mozzarella serviert auf Rucolasalat und Rohschinken	19.-	28.-

Les Spaghettis

Our Spaghettis/ Unsere Spaghetti



Spaghetti Nature

Petit Grand

9.- 14.-

Spaghetti Bolognaise

17.- 23.-

Spaghetti Carbonara

18.- 24.-

Pour les enfants

For Kids/ Für Kinder

Petit Grand

Nuggets et Country Fries, servis avec des crudités

16.50 23.50

Chicken nuggets and country fries with raw vegetables

Nuggets und Country Kartoffeln mit Rohkost



Assiette de Country Fries

7.50 13.50

Plate of country fries

Country Kartoffeln



Assiette de Légumes (selon les produits du marché)

7.90 14.90

Plate of vegetables (depends of the market)

Gemüseteller (Je nach Markt Angebot)



« Piet »

Vanille Chocolat 7.-



« Thesi »

Vanille Fraise 7.-



« Fusée »

Glace à l'eau arômes

Orange et Ananas 3.90

Les desserts

Dessert /Nachtisch

Tiramisu spéculoos 9.50
Tiramisu speculoos
Tiramisu mit Speculoos

Crumble de poire et sa crème glacée 10.50
Pear crumble with ice cream
Zerbröckelte Birne mit Glace

Profiteroles au chocolat et leur glace vanille / crème chantilly 12.90
Chocolate *profiteroles* with vanilla ice cream or whipped cream
Schokoladen Profiterols serviert mit Vanille Glace und Rahm

La coupe « Vieux Valais », vermicelles de marrons, glace vanille, 12.90
éclats de noisettes caramélisées, meringue et crème chantilly
Chestnuts vermicelli, vanilla ice cream, caramelized hazelnuts bursts, meringue and whipped cream
Kastagnien Vermicelle mit Vanille Glace, karamelisierte Haselnüsse, Meringue und Rahm

Demandez notre Tarte de saison... 6.50
Ask for our fresh pie... Chantilly +1.60 le Supplément
Fragen sie nach unserem Tageskuchen... Ice cream +3.90 le Supplément

Nos parfums à choix

Flavour / Unsere Parfum

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Stracciatella, Caramel, Abricot, Noix de Coco, Poire, Citron

Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Stracciatella, Caramel, Apricot, Coconut, Pear, Lemon

Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Stracciatella, Karamell, Aprikose, Kokosnuß, Birne, Zitrone



3.80 la boule // 1.60 le supplément Chantilly // 1.60 le supplément chocolat

Nos glaces

Our Ice Cream's / Unser Eis



« La Coupe Danemark »
Crème glacée vanille, sauce
chocolat et Chantilly **11.50**



« Le Bailey's Glace »
Crème glacée vanille et
café et son Baileys **12.90**



« La Meringue Glacée »
Crème glacée vanille et fraise,
meringues et Chantilly **11.50**



« L'Abricot »
Sorbet abricot et son eau de vie
d'abricot **11.90**



« Le Colonel »
Sorbet citron et sa vodka
11.90



« Le William »
Sorbet poire et son eau de vie
de poire William **11.90**



« Le Café glacé »
Crème glacée café et son
expresso, Chantilly **10.90**



Les Frappés selon vos
Goûts **8.-**



Conini Chocolat **5.90**



Conini Vanille **5.90**

Nos tisanes

Our Infusion / Unsere Tees

Mélodie du Désert, Thé vert à la menthe

Marocan mint perfumes this green tea to give a fresh and pleasant drink

Frischer, angenehmer Grüntee, angereichert mit exquisite marokkanische Minze



Pleine Forme, Tilleul, camomille, verveine, menthe poivrée, fenouil, cynorhodon

Linden, chamomil, verbena, peppermint, fennel, rose-hip and marigold

Kamille, Eisenkraut, Pfefferminze, Fenchel, Hagebutte, Ringelblume

Eclat de Rire, Papayes, ananas, fraises, framboises, pétales de roses, raisins secs

Papaya, pineapple, strawberries, raspberries, rose petals, raisins

Papaya, Ananas, Erdbeeren, Himbeeren, Rosenblüten, Rosinen

Panier des Fraises, Hibiscus, cynorhodon, morceaux de pommes et de fraises

Hibiscus, rose-hip, pieces of apple, of strawberry and aroma

Hibiskus, Kirschen, schwarze Johannisbeeren, Holunderstücke, Aroma



Clair Lune, Mélisse, basilic, feuille d'oranger, souci, rose et lavande

Melissa, basil, orange leaves, marigold, rose and lavender

Melisse, Eisenkraut, Basilikum, Lavendel, Rosenblüten, Orangenblüten

Siesta, Framboisier, menthe, ortie, sarriette, millefeuille, mauve et camomille

Raspberry, mint, nettle, savory, yarrow, mauve and chamomile

Himbeerblätter, Minze, Brennesselkraut, Schafgarbe, Malve, Kamille



Provence Nature, Thé vert, morceaux de fraises, fleurs de souci, fleurs de lavande

Green tea, strawberry, calendula, lavender

Grünertee, Erdbeer, Calendulablume, Lavendel



Aurora Nature, Thé noir, raisin, pétales de rose, carré de mangue

Black tea, grapes, rose petals, mango

Schwarztee, Trauben, Rosenblätter, Mango

4.50/Tasse / Cup / Tasse

Remerciements

Nous tenons à remercier tous nos fournisseurs et producteurs locaux qui mettent tout en œuvre afin de nous permettre de réaliser des plats régionaux de qualité.

C'est un plaisir de pouvoir mettre en avant de tels produits.



Un geste pour la planète

Dans un souci d'écologie et de protection de l'environnement, notre établissement ne sert plus de boissons avec des pailles en plastique.

