



Bienvenue au restaurant de La Promenade.

Eric et toute son Equipe : Madalena, Zaida, Nolwenn et Paula vous souhaitent un excellent moment.

Merci pour votre visite !

Willkommen im Restaurant La Promenade.

Eric und sein gesamtes Team: Madalena, Zaida, Nolwenn und Paula, wünschen Ihnen einen hervorragenden Moment.

Danke für Ihren Besuch!

Welcome to La Promenade restaurant.

Eric and all his team: Madalena, Zaida, Nolwenn and Paul wish you a great time.

Thank you for your visit!



Pour l'Apéritif
Für den Aperitif - Aperitif

Petite Assiette de Viandes Séchée ou Fromage de Bagnes (par assiette) 5,-
Kleine getrocknetes Fleisch oder Käse-Platte Bagnes (pro Platte)
Small Plate of Dried Meat or Cheese of Bagnes (per plate)

Pizza à partager
Pizza zu teilen
Pizza to share

Voir liste
siehe Liste
See Carte

Entrées
Vorspeisen - Sarters

Salade verte 6,-
Grüner Salat - Green salad

Salade mêlée 8,- / 12,-
Gemischter Salat - Mixed salad

Salade de chèvre chaud 14,- / 19,-
Médallions de fromage de chèvre panés, salade verte, lardons, tomates, croutons aillés, Oignons
Warmer Ziegenkäse-Salat - Medallions panierte Ziegenkäse, Salat, Speck, Tomaten, Croutons mit Knoblauch, Zwiebeln
Warm goat cheese salad - Medallions of breaded goat's cheese, green salad, bacon, tomatoes, garlic croutons, Onions

Salade au Thon - Salade verte, Thon, Maïs, Tomato, Œuf dur 12,- / 17,-
Thunfischsalat - Grüner Salat, Thunfisch, Mais, Tomaten, Hartes ei
Tuna Salad - Green Salad, Tuna, Corn, Tomato, Boiled Egg

Feuilleté aux Cèpes et Champignons des bois 13,-
Einfügen mit Steinpilze und Pilzen - Pastry with Boletus and Mushrooms

Terrine de Lièvre 11,-
Hase Terrine - Hare Terrine

Assiette valaisanne 25,-
Lard, Jambon, Viande Séchée, Saucisson, Fromage de Bagnes
Speck, Schinken, Trockenfleisch, Wurst, Bagne Käse - Bacon, Ham, Dried Meat, Dry Sausage, Bagnes Cheese

Röstis et Croûtes
Röstis und Krusten - Röstis and Croutes

Rösti valaisan - Fromage de Bagnes et jambon cru 22,-
Typisches Schweizer Gericht mit Bagne Käse und geraspelten Kartoffeln und Rohschinken
Rösti "valaisan" - Potato pancake - Bagnes cheese and raw ham

Rösti aux Champignons - Fromage de Bagnes, Bolets et champignons des bois 22,-
Typisches Schweizer Gericht mit Bagne Käse, Steinpilze und Pilzen
Rösti "valaisan" - Potato pancake - Bagnes cheese with Boletus and Mushrooms

Hamburger de Rösti façon La Promenade 27,-
Viande valaisanne 160 g - Fromage de Bagnes entre deux röstis
Hamburger Rösti Weg Promenade - Wallis Fleisch 160 g - Käse Bagnes zwischen zwei Röstis
Hamburger of Rösti "La Promenade" - Beef from Valais 160 g - Cheese from Bagnes between two Potato pancakes

Croûte valaisanne - Fromage de Bagne et jambon cru 17,-
Bagne-Käseschnitte mit Rohschinken - Croute valaisanne - Bread - Cheese from Bagnes and raw ham

Fondues aux fromages de l'Alpage de Mondralèche

Schmelzkäse vom Alpin Mondralèche

Fondues with cheeses from the Alpage de Mondralèche

Nature servie avec du pain (environ 200g) 21,-
Natur serviert mit Brot (ca. 200 g) - Nature served with bread (about 200g)

Pâtes et Riz

Pasta und Reis - Pasta and Rice

Pâtes aux Morilles et Chanterelles 25,-
Pasta mit Spitzmorcheln und Pfifferlinge - Pasta with Morels and Chanterelles

Pâtes au Jambon cru du Valais, Tomates cerises et Roquette 24,-
Pasta Schinken Wallis, Kirschtomaten und Roquette
Pasta with Walnut Ham, Cherry Tomatoes and Roquette

Riz Sauvage aux Légumes et Chanterelles 19,-
Wildreis mit Gemüse und Pfifferlinge - Wild Rice with Vegetables and Chanterelles

Pour les futurs grands

Für zukünftigen Groß - For future generations

Jambon Blanc ou Nuggets - Pommes frites 12.-
Weiß Nuggets oder Ham - Französisch Fries - White Ham or Nuggets – French-fries

Hamburgers

Simple / Double

Burger - Einzel / Doppel

Hamburgers Single / Double

Hamburger de Rösti façon La Promenade 27,- / 36,-
Viande de Bœuf du Val d'Anniviers (160 gr. ou 320 gr.) - Fromage de Bagnes et entre deux rôtis – Petite salade
Rindfleisch des Wallis (160 g. oder 320 g.) - Käse Bagnes zwischen zwei Röstis
Hamburger of Rösti "La Promenade" - Beef from Valais (160 g or 320) - Cheese from Bagnes between two Potato pancakes - Salad

Hamburger valaisan 20,- / 29,-
Viande de Bœuf du Val d'Anniviers (160 g. ou 320 g.) - Fromage de Bagne – Pommes Frites
Rindfleisch des Wallis (160 g oder 320 g.) - Käse Dampf - Französisch Fries
Meat of Beef breed from Valais (160 g or 320 g.) - Bagne cheese – French-fries

Hamburger Diablo 20,- / 29,-
Viande de Bœuf race d'Hérens (160 gr. ou 320 gr.) – Sauce et Chorizo piquants - Fromage de Bagne – Pommes Frites.
Rindfleisch des Wallis (160 g oder 320 g.) - Sauce und Chorizo Stacheln - Käse Dampf - Französisch Fries
Meat of Beef from Valais (160 g or 320 gr.) - Sauce and Chorizo spicy - Bagne cheese – French-fries

Hamburger de Biche - Frites 22,-
Viande de biche du Val d'Anniviers (160 g. ou 320 g.) - Fromage de Bagne – Pommes Frites
Rickefleisch des Wallis (160 g oder 320 g.) - Käse Dampf – Pilzsauce - Cranberry-Marmelade - Französisch Fries
Meat of Doe from Valais (160 g or 320 g.) - Bagne cheese – Mushroom sauce – Cranberry Jam - French-fries

Hamburger de Poulet 19,- / 28,-
Tranche de poulet pané frit – Salade et Sauce Curry – Pommes Frites
Scheibe Huhn paniert gebraten - Salat mit Curry Sauce - Französisch Fries
Chicken Hamburger Fried Breaded Chicken Slice - Curry Salad and Sauce – French-fries

Viandes Fleisch - Meat

Tartare de Bœuf du Val d'Anniviers – Pommes Frites Beef Tartar Haus Wallis - Französisch Fries Tartar of Beef from Valais - French-fries	27,-
Tartare de Biche - Frites RickeTartar Haus Wallis - Französisch Fries Tartar of Doe from Le Val d'Anniviers - French fries	28,-
Entrecôte de Bœuf grillée du Val d'Anniviers - Beurre Maison – Pommes frites - Légumes Gegrilltes Rindfleisch Entrecote - Butter Haus Französisch Fries - Gemüse Grilled Beefsteak from Valais – Special homemade Butter – French-fries - Vegetables	36,-
Entrecôte de Cheval grillée - Beurre Maison – Pommes frites - Légumes Entrecote vom Grill Pferd - Butter Haus - Französisch Fries - Gemüse Grilled Horse steak – Special homemade Butter – French-fries - Vegetables	29,-
Mixed-Grill - Beurre Maison – Pommes frites - Légumes Grillteller - Rind, Schwein, Lamm, Zwiebeln - Butter Haus - Französisch Fries - Gemüse Mix-Grill - Special homemade Butter – French-fries - Vegetables	29,-

Poissons Fisch - Fisches

Filets de Perche – Pommes Frites – Légumes - Sauce Tartare Flussbarschfilets - Französisch Fries - Gemüse und Tartar Sauce Fillets of Perch – French-fries - Vegetables - Tartar Sauce	29,-
Médaille de Thon Mi cuit au Sauce Soja et Caramel au Beurre Salé Riz – Légumes Medaillon von Thunfisch Hälfte gebacken - Soy und Butterkaramell gesalzen - Reis und Gemüse Medallion of Tuna half cooked - Soya sauce and Caramel with Salted Butter - Rice - Vegetables	28,-

Desserts Nachspeise Desserts

Moelleux au chocolat au cœur fondant de Caramel Schokoladenkuchen in Herz Butterkaramell gesalzen Fudge - Chocolate cake with fondant heart of Caramel	10,-
Meringue de Gruyère et Double Crème Meringue Baiser aus Gruyère mit Doppelrahm Creme - Meringue of Gruyère and Double Cream	10,-
Tarte des Sœurs Tatin - Tarte Tatin Sister - Tart of the Sisters Tatin	9,-
Café Gourmand - Gourmet-Kaffee - Gourmet Coffee	10,-
Coupe Glacée à la Meringue Glace Double Crème - Meringue, Meringue et Double Crème de Gruyère Ice Bowl mit Baiser - Doppel Ice Cream - Meringue, Baiser und Sahne aus Gruyère Ice cream with Meringue Ice Cream Double Cream - Meringue, Meringue and Double Crème of Gruyère	10,-
Glaces et Sorbets (voir notre carte) Speiseeis und Sorbets (siehe Stadtplan) - Ice creams and Sorbets (see our carte)	



Spécialités « La Promenade »

« La Promenade » Spezialität
Specialties «La Promenade»

Servies à discrétion - A partir de 2 personnes – Prix par personne - Sauces maison
A Diskretion serviert – Ab 2 Personen – Preis pro Person - hausgemachte Saucen
Served at discretion - From 2 persons - Price per person - Homemade Sauces

Charbonnade du Diable 41,-

Viande de bœuf, Cheval, Porc, Agneau, Poulet et chipolatas

Rindsfleisch, Pferd, Fohlen, Lamm, Hähnchen und Zwiebeln, hausgemachte Saucen

Charbonnade of the Devil - Beef, Horse, Pork, Lamb, Chicken and Chipolatas

Charbonnade de Gambas 41,-

Garnelen mit hausgemachter Saucen - Charbonnade of Gambas

Caquelon Vigneron 38,-

Tranches de Viande à cuire dans un bouillon corsé au Pinot Noir

Weinbergs Fondue - Fleischscheiben in einer würzigen Brühe mit Pinot Schwarz gekocht

Caquelon Vigneron - Slices of Meat to be cooked in a Pinot Noir full-bodied broth

Fondue Chinoise 38,-

Tranches de Viande à cuire dans un bouillon de boeuf et champignons chinois

Chinesisches Fondue - Fleischscheiben in einer Rinderbrühe und chinesischen Pilzen gekocht

Chinese fondue - Slices of meat to be cooked in a beef broth and Chinese mushrooms

Marmite Mongole 39,-

Tranches de Viande, Filet de sole et Crevettes à cuire dans un bouillon

Mongolenkessel - Fleischscheiben, Scholle und Shrimps gekocht im Bouillon

Mongolian pot - Slices of Meat, Filet of Sole and Shrimps to cook in broth

Fondue Bourguignonne 39,-

Viande en cube à cuire dans un bain d'huile bouillante

Würfel Fleisch in kochendem Öl zu kochen

Fondue Bourguignonne - Meat in cube to cook in a bath of boiling oil

Fondue Bressane 29,-

Viande de poulet en cube trempée dans le jaune d'œuf et la chapelure à cuire dans un bain d'huile bouillante

gewürfelt Huhn tauchte in Eigelb und Paniermehl in siedendem Öl zu kochen

Fondue Bressane - Chicken cube meal dipped in egg yolk and breadcrumbs in boiling oil bath

Garnitures au choix : Pommes frites, Riz, Nouilles ou Légumes

Beilagen zur Wahl - Pommes-Frites, Reis oder Nudeln

Choice of filling: French fries, Rice, Noodles or Vegetables

Origine de nos viandes : Bœuf et porc : Suisse – Cheval et poulain : Australie, USA ou Uruguay – Agneau : Nouvelle-Zélande – Volaille : France ou Grande-Bretagne

Ursprung des Fleisches: Rind: Schweiz – Pferd und Fohlen: Australien, USA oder Uruguay – Lamm: Neu-Seeland – Geflügel: Frankreich oder Großbritannien – Hirsch: Neuseeland – Rehkitz: Polen – Wildschwein und Wachte: Europa – Fasan: Großbritannien

Origin of our meat: Beef and pork: Switzerland - Horse and foal: Australia, USA or Uruguay - Lamb: New Zealand - Poultry: France or Great Britain

Origine de nos poissons et Crustacés : CH, Europe de l'Est, Asie

Ursprung und Krebstiere: CH, Osteuropa, Asian - Origin of our fish and crustaceans: CH, Eastern Europe and Asia

Pizza

Américaine : Sauce tomate – Mozzarella – Poulet au Curry – Ananas Tomatensauce - Mozzarella - Chicken Curry – Ananas - Tomato Sauce - Mozzarella - Chicken with Curry - Pineapple	15,-
Bufallo : Sauce tomate – Mozzarella – Emincé de viande – Sauce au poivre Tomatensauce - Mozzarella - Hackfleisch – Pfeffersauce - Tomato Sauce - Mozzarella - Sliced Meat - Pepper Sauce	15,-
Campagnarde : Sauce tomate – Mozzarella – Lard – Œuf – Olive Tomatensauce - Mozzarella - Speck - Eier – Olive - Tomato Sauce - Mozzarella - Bacon - Egg - Olive	15,-
Chèvre : Sauce tomate – Mozzarella – Chèvre – Crème fraîche – Miel – Noix – Roquette Tomatensauce - Mozzarella - Ziege - Creme - Honig - Mutttern – Roquette Tomato Sauce - Mozzarella - Goat - Cream - Honey - Nuts - Roquette	13,-
Complète : Sauce tomate – Mozzarella – Jambon – Oignons – Œuf – Champignons Tomatensauce - Mozzarella - Schinken - Zwiebeln - Ei – Pilze - Tomato Sauce - Mozzarella - Ham - Onions - Egg - Mushrooms	15,-
Curry : Sauce tomate – Mozzarella – Poulet au Curry – Crème fraîche Tomatensauce - Mozzarella - Chicken Curry – Creme - Tomato Sauce - Mozzarella - Chicken with Curry - Cream	13,-
Diavola : Sauce tomate – Mozzarella – Salami piquant – Poivrons – Oignons Tomatensauce - Mozzarella - würzige Salami - Paprika – Zwiebeln - Tomato Sauce - Mozzarella - Spicy Salami - Peppers - Onions	13,-
Gorgonzola : Sauce tomate – Mozzarella – Gorgonzola Tomatensauce - Mozzarella – Gorgonzola - Tomato Sauce - Mozzarella - Gorgonzola	13,-
Margherita : Sauce tomate – Mozzarella – Basilic Tomatensauce - Mozzarella – Basilikum - Tomato Sauce - Mozzarella - Basil	13,-
Marine : Crème fraîche – Mozzarella – Saumon fumé – Câpres – Anchois Cream - Mozzarella - Geräucherter Lachs - Kapern - Sardellen Crème fraîche - Mozzarella - Smoked salmon - Capers - Anchovies	15,-
Orientale : Sauce tomate – Mozzarella – Viande Kebab – Oignons Tomatensauce - Mozzarella - Fleisch Kebab - Zwiebeln Tomato Sauce - Mozzarella - Meat Kebab - Onions	15,-
Petit Baigneur : Sauce tomate – Mozzarella – Jambon cru – Tomates cerises – Roquette Tomatensauce - Mozzarella - Schinken - Kirschtomaten - Roquette Tomato sauce - Mozzarella - Raw ham - Cherry tomatoes - Roquette	15,-
Prosciutto : Sauce tomate – Mozzarella – Jambon blanc Tomatensauce - Mozzarella - Gekochter Schinken Tomato sauce - Mozzarella - White ham	13,-
4 Fromages : Sauce tomate – Mozzarella – Bagnes – Chèvre – Gorgonzola Tomatensauce - Mozzarella - Käse Bagnes - Ziegenkäse – Gorgonzola Tomato Sauce - Mozzarella - Bagnes - Goat - Gorgonzola	15,-
Tartiflette : Crème fraîche – Mozzarella – Pomme de terre – Oignons – Reblochon Cream - Mozzarella - Kartoffeln - Zwiebeln – Reblochon - Crème fraîche - Mozzarella - Potatoes - Onions - Reblochon	15,-
Thon : Sauce tomate – Mozzarella – Thon – Oignons Tomatensauce - Mozzarella - Thunfisch – Zwiebeln - Tomato Sauce - Mozzarella - Tuna - Onions	13,-
Valaisanne : Sauce tomate – Mozzarella – Bagnes – Lardons – Crème fraîche Tomatensauce - Mozzarella - Bagnes - Speck – Cream - Tomato Sauce - Mozzarella - Bagnes - Bacon - Fresh cream	15,-
Végétarienne : Sauce tomate – Mozzarella – Oignons – Poivrons – Champignons – Artichaut Tomatensauce - Mozzarella - Zwiebeln - Paprika - Pilze – Artischocke Tomato Sauce - Mozzarella - Onions - Peppers - Mushrooms - Artichoke	13,-