



Apéro „des alpes“ / aperitif «des alpes»

Prosecco combiné avec Liqueur d'abricot, eau minéral et nectar d'abricot du Valais. Servit avec un petit feuilleté.

Prosecco combined with apricot liqueur, mineral water and apricot nectar from the sunny Wallis. On the side small pastries CHF 9.-



Jus de fruits du Valais / fruit juices from Wallis

Nectar d'abricot ou jus de pommes-cassis.

Apricot or apple-blackcurrant juice.

Bouteille / bottle 2 dl à CHF 6.-

frites de pain de seigle / rye bread fries

Frites de pain de seigle valaisan, servi avec avec une sauce au fromage et à la bière

Rye bread fries with cheese-beer-dip 9.90



Ici, on mange Valaisan

We serve local products from Wallis



Viande déclaration / Meat declaration

Suisse «porc de la bière» (nourrit avec de la levure de bière et dort sur la paille)

Swiss «beer-pork» (fed with brewer's yeast – bedded on straw)

Poulet: CH

Porc: CH

Bœuf: CH, Brésil, Uruguay, Paraguay*, Argentine*

Chicken: CH

Pork: CH

Beef: CH, Brazil, Uruguay, Paraguay*, Argentina*

* can be produced with antibiotics and / or other antimicrobials.

peut être produit avec des antibiotiques et / ou d'autres agents antimicrobiens.

Information allergique & végétarien / Allergies & vegi

Les pictogrammes suivants vous aide avec les allergies et l'information végétarienne:

The following pictograms indicate allergies & vegetarian information:

sans gluten

sans lactose

Plats végétariens

Gluten-Free

Lactose-Free

Vegetarian dishes



Bière-Menu / Beer Combo

Au moins 2 personnes / At least 2 people

Salade verte avec un filet de truite fumée

Green salads with a smoked trout fillet



L'échappée, Rouvinez, Valais – Suisse , 6.0% vol. alc. 1.87 dl

Arômes de citron et les épices, beau contraste entre doux, aigre et amer.

L'échappée, Rouvinez, Valais – Switzerland , 6.0% vol. alc. 1.87 dl

Aromas of lemon & spices, beautiful contrast between sweet, sour and bitter.

Steak de porc de la bière Suisse

jus de bière ambrée et prunes

spetzle de bière et légumes de saison

Swiss beer pork steak

amber-plum-sauce

beer-spätzle and seasonal vegetables



Ator 20, Riegele, Allemagne, 7.5% vol. alc. 3.3 dl

Arômes de café et caramel avec des notes de fruits secs, malté et un corps fort.

Ator 20, Riegele, Germany 7.5% vol. alc. 3.3 dl

Roast aromatic with caramel and dried fruit notes, strong malt body.

Framboises-Fruitesse gâteau au fromage

Raspberries-Fruitesse-Cheesecake



Fruitesse, Liefmans, Belgique, 3.8% vol. alc. 1.25 dl

Très fruité avec une saveur de petits fruits aigre-doux.

Fruitesse, Liefmans, Belgium, 3.8% vol. alc. 1.25 dl

Very fruity with a sweet and sour berry aroma.

Par personne CHF 69.- incl. l'eau d'Aletsch avec / sans gas à discrétion

Per person CHF 69.- incl. Aletsch water carbonated / noncarbonated à discretion

Our special beer event:
www.des-alpes.ch



Hits d'été / Summer hits



Rösti fourrés au fromage frais et aux fines herbes, accompagné de salade verte du jardin et un dressing au framboise et Fruitesse

Rösti-Pillow stuffed with cream cheese and herbs accompanied with fresh green salads with raspberry-Fruitesse-dressing 24.-



«**des alpes**» **salade** salades vertes avec un dressing au framboise et Fruitesse, boules de melon, croutons, graines de citrouille et canneberge

«**des alpes**» **salad** fresh green salads with raspberry-Fruitesse-dressing, melon balls, croutons, pumpkin seeds and cranberries 19.-



Tomme-fromage chaud sur du pain grillé salades vertes avec un dressing au framboise et Fruitesse, noisettes caramélisées et canneberges

Warm «Tomme» cheese on toasted bread fresh green salads with with raspberry-Fruitesse-dressing, caramelised hazelnuts and cranberries 24.-



Rösti d'été garni avec des tranches de pommes et le fromage à raclette

Summer rösti with apple slices and raclette cheese 25.-

Salades fraîches et saines / Fresh and healthy salads




En été, nous récoltons toutes les salades du jardin de Martin.
In the summer time, we harvest all salads from Martin's garden.





Petit et délicieux / small and delicious

 **Soupe de carottes et chili** avec de la chantilli
Carrots-Chili cream soup 9.-

Soupe de jour aussi longtemps qu'il y a.
Daily soup as long as available 8.-

   **Salade verte** avec une vinaigrette au miel et balsamique et graines de citrouille
green salad with honey-balsamico-dressing and pumpkin seeds L. 15.90 / S. 7.-

  **Salade mêlée „des alpes“** avec french-dressing, et graines de citrouille
mixed salad „des alpes“ with french-dressing, and pumpkin seeds
L. 16.50 / S. 7.50

Assiette Valaisanne variations de viande séchée à l'air et fromage avec du pain de seigle AOC "Valais"

Valais-Plate various air dried meat, bacon, sausages and cheese with rye bread AOC „Wallis“ L. 25.- / S. 17.-

Chouera „des alpes“

avec salade et framboise-Fruitresse-dressing.
Chouera est une tourte aux pommes de terre, fromage, poireaux et pommes.
Spécialité locale.

with salad on raspberry-Fruitresse-dressing. Chouera is a pie with potatoes, cheese, leek and apple. It is an old and typical local dish. 24

Spécialités alpines / Alpine specialties

Pizza fait maison / Homemade Pizza

Margherita 18.90

Mozzarella, tomates, origan
Mozzarella, tomatoes, oregano

des alpes 21.-

Mozzarella, tomates, champignons, salami, chili, origan
Mozzarella, tomatoes, funghi, salami, peperoncini, oregano

Trix 19.90


Mozzarella, tomates, cherrytomates, poivrons, origan
Mozzarella, tomatoes, cherrytomatoes, pepperoni, oregano

Funghi 19.90



Mozzarella, tomates, champignons, origan
Mozzarella, tomatoes, funghi, oregano

HaWallis 21.-

Mozzarella, tomates, jambon cru, Ananas, origan
Mozzarella, tomatoes, raw ham from Valais, pineapple, oregano

-  **Fondue au fromage «Tripel»** avec Westmalle Tripel (bière), avec cubes de pain. Degustez cette fondue avec une bière Tripel Westmalle. 9.5% vol. alc. 75 ou 33 cl.
Cheese-Fondue „Tripel“ with Westmalle Tripel (beer), and bread-cubes 26.-
Enjoy this fondue with the Belgian trappist beer Westmalle «Tripel». 9.5% vol. alc. 75 cl for CHF 23.- or 33 cl for CHF 9.90

Sport-Teller Spaghetti avec sauce aux apricots et curry avec poitrine de poulet
Sport-Teller Spaghetti with curry-apricot-sauce an sliced chicken-breast 26.-

-   **Wok-Teller** Spaghetti avec wok-légumes et sauce au soja
Wok-Teller Spaghetti with wok-vegetables and soja sauce 25.-

Fondue viande - Fondue meat

au moins 2 personnes et réservation à l'avance / At least 2 people and on pre-order.

Fondue Chinoise

Fondue avec fines tranches de bœuf et de veau, que l'on cuit dans un bouillon, accompagnée de diverse sauces fait maison, des fruites, du riz et pommes frites. Salade mêlée au première.

Meat fondue with thin veal and beef tranches, which you are cooking in hot broth at the table. Served with french fries, rice, fresh fruits and homemade sauces, mixed salad as an appetizer before the main. 46.- per person

Principales - Main

Filet de bœuf au jus de bière ambrée et prunes, spetzle de bière et légume
Filet of beef with amber-plum-sauce, beer-spätzle and vegetables 39.-



Filet de bœuf Stroganoff, sauce piquante avec poivron et champignons,
Rösti fait maison

Filet of beef Stroganoff with a spicy sauce with pepperoni and mushrooms,
homemade Rösti 39.-



Entrecôte de bœuf au jus de bière ambrée et prunes,
pommes frites et légume mêlée

Sirlon beef steak with amber-plum-sauce,
French fries and mixed vegetables 35.-



Rumpsteak de bœuf au jus de bière ambrée et prunes,
Pommes frites, légume mêlée

Rumpsteak of beef with amber-plum-sauce,
French fries, mixed vegetables 34.-

Beefsteak Tatare viande de boeuf cru avec toast, beurre et salade

Beefsteak Tatare raw beef meat with toast, butter and salad
portion 25.- ½ portion 18.-

Cordon bleu „des alpes“ de porc, farcie au jambon cru, abricots secs et fromage,
Pommes frites et légume mêlée

Cordon bleu „des alpes“ from pork collop, stuffed with raw ham, dried
apricots and cheese , French fries, mixed vegetables 35.-



Escalope de porc panée avec Pommes frites et légume mêlée

Breaded pork collop with French fries, mixed vegetables. 28.-

Steak de porc de la bière Suisse au jus de bière ambrée et prunes, spetzle de
bière et légumes

Swiss beer pork steak amber-plum-sauce, beer-spätzle and vegetables 34.-

Filets de truite fumée avec Spaghetti à l'huile d'olive,ail et piment

Smoked trout fillets on Spaghetti in olive oil, garlic and chili 28.-

Garniture: spetzle de bière, Rösti, Pommes frites, pâtes, garniture du jour

Garnishing: beer-spätzle, Rösti, French fries, pasta, daily offer

Sauce: Curry-abricot-sauce, amber-plum-sauce, pepper sauce, tomato sauce
herb-butter

Fitness

Les plats fitness sont accompagnés d'une salade verte avec un dressing au framboise et Fruitesse.

En été, nous récoltons nos salades dans notre jardin. Frais du jour.

The delights listed below are accompanied with a green salad with raspberry-Fruitesse-dressing.

In summertime we harvest our salads from our own garden. Daily fresh.



Filet de bœuf avec beurre aux herbes
Filet of beef with homemade herb-butter 35.-



Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes
Sirlon beef steak with homemade herb-butter 30.-



Rumpsteak de bœuf avec beurre aux herbes
Rumpsteak of beef with homemade herb-butter 29.-

Cordon bleu „des alpes“ de porc, farcie au jambon cru, abricots secs et fromage
Cordon bleu „des alpes“ from pork collop, stuffed with raw ham, dried apricots and cheese 30.-



Steak de porc de la bière Suisse avec beurre aux herbes
Swiss beer pork steak with homemade herb-butter 29.-



Poitrine de poulet avec beurre aux herbes
Chicken-breast with homemade herb-butter 26.-

Filets de truite fumée avec citron
Smoked trout fillets with lemon 26.-