



HERZLICH WILLKOMMEN IM RESTAURANT LA CALÈCHE

BIENVENUE À LA CALÈCHE

WELCOME TO LA CALÈCHE

Liebe Gäste,

Es ist uns ein Vergnügen, Sie im Restaurant La Calèche willkommen zu heissen.

Lassen Sie sich von unserem à-la-carte Menü begeistern oder vom heutigen Halbpension Menü. Unser Halbpension Menü ist ein feines 4-Gang-Menü (CHF 48 pro Person oder CHF 24 pro Kind bis 12 Jahre alt).

Wir bieten Hausgemachtes aus besten Zutaten. Im Dezember 2021 wurde unser Restaurant mit dem Label «Fait Maison» geehrt, das von GastroSuisse, der Fédération romande des consommateurs (FRC), der Semaine du Goût und Slow Food CH erstellt wurde.

Wir wünschen Ihnen genussvolle, fröhliche Momente und «e Guete»!

Chers Clients,

C'est avec grand plaisir que nous vous accueillons au restaurant La Calèche.

Laissez-vous tenter par notre carte de saison ou par notre menu de demi-pension. Ce savoureux menu se compose de 4 plats (CHF 48 par personne et CHF 24 par enfant jusqu'à 12 ans).

Nous proposons des plats faits maison préparés avec les meilleurs ingrédients. En décembre 2021 notre restaurant a été honoré du label « Fait Maison », établi par GastroSuisse, la Fédération romande des consommateurs (FRC), la Semaine du Goût et Slow Food CH.

Bon appétit et belle soirée !

Dear Guests,

It is our pleasure to welcome you to the restaurant La Calèche.

Be inspired by our à la carte menu. Or enjoy our daily half-board menu, which is a delicious 4-course meal (CHF 48 per person and CHF 24 per child up to 12 years)

We offer homemade dishes made with the very best ingredients. In December 2021 our restaurant was honoured with the "Fait Maison", a label, established by GastroSuisse, the Fédération romande des consommateurs (FRC), the Semaine du Goût and Slow Food CH.

We wish you enjoyable and happy moments. Bon appetit !

Mehr Informationen auf / plus d'infos sur / more info on www.labelfaitmaison.ch





VORSPEISEN / LES ENTRÉES / *STARTERS*

- Tagessuppe** / potage du jour / *Soup of the day* CHF 11
- Winterlicher Blattsalat oder gemischter Salat** CHF 11
Salade verte hivernale ou salade mêlée
Winter leaf salad or mixed salad
- Rose vom schottischen Rauchlachs* mit Meerrettichschaum, Toast und Butter** CHF 24
Rose de saumon fumé* écossais avec toast, beurre et mousse au raifort
Scottish smoked salmon rose with horseradish foam, toast and butter*
- Königspastete mit wilden Pilzen** CHF 24
Vol-au-vent aux champignons sauvages
Wild mushroom vol-au-vent
- Caesar Salat mit gebratener Pouletbrust, knuspriger Speck, Ei, Croutons und Parmesan** CHF 26
Salade César avec blanc de poulet rôti, lard croustillant, oeuf, croûtons et parmesan
Caesar salad with roasted chicken breast, crunchy speck, egg, croutons and parmesan
- Walliser Spezialitäten Plättli mit Trockenfleisch, Trockenspeck, Rohschinken und Bergkäse** CHF 26
Assiette de spécialités valaisannes avec viande séchée, lard sec, jambon cru et fromage d'alpage
Plate of specialities from Wallis with dried meat and bacon, raw ham and mountain cheese



HAUPTGÄNGE / PLATS / MAIN DISHES

- Holiday Burger mit Rindfleisch, Tomaten und Zwiebeln, Kartoffelchips** und Krautsalat** CHF 33
Burger Holiday avec de la viande de bœuf, tomates et oignons, chips de pommes de terre** et salade de choux
*Holiday burger with beef meat, tomatoes and onions, potato chips** and coleslaw*
- Marinierte Schweinefleischspare Ribs, Ofenkartoffel und Gemüse** CHF 31
Spare-ribs de porc marinées, pomme de terre au four et légumes
Marinated pork spareribs, baked potato and vegetables
- Wiener Kalbschnitzel mit Pommes Frites** und Preiselbeermarmelade** CHF 42
Escalope de veau à la viennoise, pommes frites** et confiture d'airelles
*Veal escalope Viennese-style with French fries** and cranberry jam*
- Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse** CHF 42
Filet de bœuf, beurre aux herbes, gratin de pommes de terre, légumes
Beef fillet with herb butter, potato gratin and vegetables
- Tagesteller / assiette du jour / dish of the day** CHF 27
- Fondue aus der Käserei «Au Palais du Fromage», Corbières, Weltmeister 2023-2024, 200 Gr. pro Person** CHF 28 pP
Fondue de la fromagerie « Au Palais du Fromage », Corbières, Champion du Monde 2023-2024, mélange gruyère et vacherin, 200 g. par personne
Fondue from fromagerie "Au Palais du Fromage", Corbières, Word Champion 2023-2024, 200 g per person



SPAGHETTI, PENNE

Pasta Napoli / Bolognese / Pesto

CHF 23

Pâtes Napoli / bolognaise / pesto

Napoli / Bolognese / Pesto style pastas

RISOTTO

Parmesan Risotto mit Pilzen, Tomaten, Artischocken und Kräutern

CHF 27

Risotto au parmesan avec champignons, tomates, artichauts et herbes

Parmesan risotto with mushrooms, tomatoes, artichokes and herbs

Gebratene Riesengarnelen mit Olivenöl, Kräutern, Knoblauch auf Safran-Risotto und Gemüse

CHF 41

Crevettes géantes rôties à l'huile d'olive, herbes et ail sur son lit de risotto au safran et légumes

King prawns roasted with olive oil, herbs and garlic on saffron risotto and vegetables

POKE BOWL

Poke Bowl mit Lachs, Reis, Avocado, Mango, Edamame

CHF 26

Poké bowl au saumon, riz, avocat, mangue, edamame

Poke bowl with salmon, rice, avocado, mango, edamame

Fleischherkunft - Provenance de la viande - Meat provenance

Schwein - porc - pork: Schweiz, Suisse, Switzerland

Kalb - veau - veal: Schweiz, Suisse, Switzerland

Rind - boeuf - beef: Südamerika, Amérique du Sud, South America

Betreffend Allergene und Intoleranzen geben unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne Auskunft.

*Rauchlachs im Mattertal geräuchert von «Comestibles Etienne»

*Saumon fumé dans la vallée de Zermatt par notre artisan « Comestibles Etienne »

*Salmon smoked in the valley of Zermatt by our artisan "Comestibles Etienne"

**** die Speise erfüllt die Kriterien des Labels «Fait Maison» nicht wie die Mayonnaise-Basis unserer Salatsaucen.**

** le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison » comme la base mayonnaise de nos sauces à salades.

** the dish does not fulfill the criteria of the label "Fait Maison like the mayonnaise for our salad dressing.



DESSERTS

Karamelköppli mit marinierten Beeren und Schlagrahm Flan caramel et son coulis de baies marinées et crème chantilly <i>Caramel flan with marinated berries and whipped cream</i>	CHF 13
Dunkles Tobleronemousse mit karamelisierter Creme Mousse au Toblerone et crème brûlée <i>Dark Toblerone mousse and creme brulee</i>	CHF 15
Tagesdessert / dessert du jour / <i>dessert of the day</i>	CHF 9
Eiskugel** / boule de glace** / <i>scoop of ice cream**</i> Vanille / Schokolade / Mango / Himbeer / tropische Früchte Vanille / chocolat / mangue / framboise / fruits tropicaux <i>Vanilla / chocolate / mango / raspberry / tropical fruits</i>	CHF 4
Coupe Dänemark: Vanilleeis** mit heisser Schokoladensauce und Rahm Glace vanille**, sauce au chocolat chaud et crème chantilly <i>Vanilla ice-cream**, hot chocolate sauce and cream</i>	CHF 13
Coupe Valaisanne: Aprikosen-Sorbet** mit Likör Sorbet** à l'abricot avec liqueur <i>Apricot sorbet** with liquor</i>	CHF 13
Coupe Colonel: Birnen-Sorbet** mit Likör Sorbet** à la poire avec liqueur <i>Pear sorbet** with liquor</i>	CHF 13
Frischer Fruchtsalat, nach Wunsch mit Kirsch Schnaps Macédoine de fruits frais arrosée de kirsch si souhaité <i>Fresh fruit salad with kirsch if desired</i>	CHF 9