

MENU DU 31 DECEMBRE 2016

AU BAR

Fr. 105.- par personne

Apéritif maison

Saumon Bellevue

Assortiment de la mer :

(saumon fumé, huitres au vinaigre d'échalotes, crevettes roses en mayonnaise, hareng, truite salée)

Cocktail de crevettes

Buffet de salade

Planche Gourmande :

(foie gras sur toast de pain d'épices, assortiment de terrines de viande, charcuterie valaisanne et italienne)

Salade de fruits de mer en persillade

Cocktail de crevettes

Crème de potiron truffée

Carpaccio de bœuf à l'italienne

(roquette, parmesan, tomates séchées, pignons)

Contre filet de bœuf / filet de cerf

Sauce forestière/ sauce au poivre vert

Koulibiac de saumon

Loup en croûte de sel, sauce crustacés

Gratin dauphinois

Riz pilaf

Ratatouille

Plateau de fromages d'ici et d'ailleurs

Buffet de desserts

Dès 19h00 : Ouvertures des portes et apéritif

Dès 20h00 : Début du service

Dès le petit matin : La soupe à l'oignon

SILVESTERMENÜ DEZEMBER 2016

IM BAR

Fr. 105.- pro Person

Aperitif des Hauses

Lachs Bellevue

Assortiment von der Meer :

(Rächerlachs, Austern Schalottenessig, Garnelen, Bückling, Forelle)

Crevettencocktail

Salat vom Buffet

Schlemmerhafter Teller :

(Foie Gras mit Toast, verschiedene Terrine, Wurstwaren vom Wallis&Italie)

Meeresfrüchtesalat mit Petersiliesauce

Crevettencocktail

Kürbiscremesuppe

Italienische Rindscarpaccio :

(Rucola, Parmesan, getrocknete Tomaten, Pinien)

Contrefilet vom Rind / Hirschfilet

Sauce forestière/ grüne Pfeffersauce

Lachs Koulibiac

Wolfsbarsch, Krustentiersauce

Kartoffelgratin

Pilawreis

Ratatouille

Käse- von hier und dort

Dessertbuffet

Ab 19h00 : Saalöffnung und Apéro

Ab 20h00 : Beginn des Service

im Morgengrauen : Zwiebelsuppe

LES BAINS
D'OVRONNAZ



CARTE DES VINS AU BAR

75 cl 50 cl 37.5 cl

Les Blancs

Fendant, Charles Bonvin	35.50	
Johannisberg, Jacques Defayes	40.-	
Dôle Blanche, Fils Buchard	40.-	
Petite Arvine, David Rossier	50.-	
Chardonnay, Michel Boven	45.-	
Fendant « Terra Veritas », Provins		25.-
Johannisberg « Terra Veritas », Provins		30.-

Les Rouges

Gamay Charles Bonvin	35.-	
Carminoir, Jacques Defayes	50.-	
Humagne Rouge, David Rossier	50.-	
Syrah, Michel Boven	50.-	
Pinot Noir « Terra Veritas », Provins		30.-
Cornalin « Terra Veritas », Provins		36.-

Champagnes

Pierre Gimonnet brut	90.-	45.-
Moët et Chandon	130.-	70.-
Coupe de Champagne, 1 dl		12.-

Menu de la St-Sylvestre

