



TRATTORIA DES BAINS

ENTREES VORSPEISEN

ASSIETTE D'ANTIPASTI
ANTIPASTI TELLER

Fr. 16.—

CANNELONNIS DE RICOTTA BASILIC PANE, CHIFFONADE DE BRESSAOLA
BASILIKUM RICOTTA CANNELONNIS, BRESSAOLA

Fr. 17.—

CROSTINI A L'ITALIENNE
ITALIENISCHE CROSTINIS

Fr. 15.—

PLATS PRINCIPAUX HAUPTGÄNGE

portion

RISOTTO AU PERSIL, POULPE AUX AGRUMES
RISOTTO MIT PETERSILIE, KARKE MIT AGRUMENSAUCE

Fr. 24.—

**SUPREME DE POULET JAUNE, CONCHIGLIONIS FARCIS A LA RATATOUILLE
ET SAUCE AUX BOLETS**
GEFLÜGELBRUST MIT HELLER SAUCE , GEFÜLTE CONCHIGLIONIS MIT RATATOUILLE
STEINPILZENCREMESAUCE

Fr. 26.—

TARTARE ITALIEN AU PESTO TAILLE AU COUTEAU
ITALIENSICHES TARTAR MIT PESTO

Fr. 34.—

**TAGGLIATA DE BŒUF, GARNITURE DU MARCHÉ (PIGNONS, CAPRES, TOMATES
CERISES ROQUETTE ET PESTO**
RINDS TAGGLIATA, GARNITUR (PINIEN, CAPERN, TOMATEN, RUCCOLA UND PESTO)



Fr. 31.—



Plat végétarien – vegetarisches Teller



PATES FRAICHES TEIGWAREN

 TROFIE OU TAGLIATELLE NAPOLITAINE TROFIE ODER TAGLIATELLE NAPOLI	Fr. 18.—
TROFIE OU TAGLIATELLE BOLOGNAISE TROFIE ODER TAGLIATELLE BOLOGNESE	Fr. 20.—
 TROFIE OU TAGLIATELLE ARRABIATA TROFIE ODER TAGLIATELLE ARRABIATA	Fr. 19.—
TROFIE OU TAGLIATELLE CARBONARA TROFIE ODER TAGLIATELLE CARBONARA	Fr. 21.—
TROFIE OU TAGLIATELLE FRUITS DE MER TROFIE ODER TAGLIATELLE MIT MEERESFRÜCHTEN	Fr. 23.—
TROFIE OU TAGLIATELLE SAUMON TROFIE ODER TAGLIATELLE MIT LACHS	Fr. 22.—
TROFIE OU TAGLIATELLE CHAMPIGNONS TROFIE ODER TAGLIATELLE MIT EINER PILZSAUCE	Fr. 21.—
TROFIE OU TAGLIATELLE GORGONZOLA TROFIE ODER TAGLIATELLE MIT GORGONZOLA	Fr. 18.—
GNOCCHIS AU PESTO GNOCCHIS MIT PESTOSAUCE	Fr. 20.—
LASAGNE TRADITIONNELLE TRADITIONNELLE LASAGNE	Fr. 21.—





PIZZAS

PIZZAS



	Portion	Enfant
MARGHERITA : coulis de tomates, mozzarella Tomatenpüree, Mozzarella	Fr. 14.—	Fr. 11—
CAPRICCIOSA : coulis de tomates, mozzarella, jambon, champignons, olives origan Tomatenpüree, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oliven und Oregano	Fr. 21.—	
PUGLIESE : coulis de tomates, mozzarella, thon, oignons, origan Tomatenpüree, Mozzarella, Thunfisch, Zwiebeln, Oregano	Fr. 19.—	
CALABRESE : coulis de tomates, mozzarella, salami piquant, origan, poivrons Tomatenpüree, Mozzarella, scharfe Salami, Oregano, Peperoni	Fr. 21.—	
EMILIANA : coulis de tomates, mozzarella, jambon cru, parmesan, roquette origan Tomatenpüree, Mozzarella, Rohschinken, Parmesan, Rucola, Oregano	Fr. 24.—	
4 FROMAGES : coulis de tomates, mozzarella, gorgonzola, provolone, parmesan Tomatenpüree, Mozzarella, Gorgonzola, Provolone, Parmesan	Fr. 21.—	
CALZONE : coulis de tomates, mozzarella, jambon, champignons, origan Tomatenpüree, Mozzarella, Schinken, Pilze, Oregano	Fr. 24.—	
NAPOLITAINE : coulis de tomates, mozzarella, anchois, olives, origan Tomatenpüree, Mozzarella, Sardellen, Oliven, Oregano	Fr. 19.—	
VEGETARIENNE : coulis de tomates, mozzarella, aubergines, poivrons, courgettes, origan Tomatenpüree, Mozzarella, Auberginen, Peperoni, Zucchetti, Oregano	Fr. 20.—	
FRUITS DE MER : coulis de tomates, mozzarella, fruits de mer, gambas Tomatenpüree, Mozzarella, Meeresfrüchte, Garnelen	Fr. 25.—	
HAWAI : coulis de tomates, mozzarella, jambon, ananas Tomatenpüree, Mozzarella, Schinken, Ananas	Fr. 19.—	
PIZZA DES BAINS : crème fraîche, lardons, oignons, chèvre, champignons, origan Frischrahm, Speckstreifen, Zwiebeln, Ziegenkäse, Pilzen, Oregano	Fr. 21.—	
CHEF : coulis de tomates, jambon cru, beurre café de Paris, mozzarella Tomatenpüree, Rohschinken, Cafe-de-Paris Butter, Mozzarella	Fr. 19.—	
NORDIQUE : crème fraîche, mozzarella, oignons, câpres, saumon fumé Frischrahm, Mozzarella, Zwiebeln, Kapern, Räucherlachs	Fr. 21.—	

CANNIBALE : coulis de tomates, viande hachée, œufs, mozza rapée, origan
Tomatenpüree, Hackfleisch, Eier, Mozzarella

Fr. 21.—

BUFFET DE SALADE SALATBUFFET

½ portion portion

SALADE VERTE
GRÜNER SALAT

Fr. 6.50 Fr. 9.50

SALADE MÊLEE
GEMISCHTER SALAT

Fr. 9.50 Fr. 18.—



COIN VALAISAN WALLISER SPEZIALITÄTEN

½ portion portion

 **FONDUE AU FROMAGE**
KÄSEFONDUE

Fr. 25.—

 **FONDUE AUX BOLETS**
STEINPILZFONDUE

Fr. 27.—

 **FONDUE AUX TOMATES**
TOMATENFONDUE

Fr. 26.—

 **CROÛTE AU FROMAGE**
KÄSESCHNITTE

Fr. 20.—

CROÛTE GARNIE
KÄSESCHNITTE MIT SCHINKEN UND EI

Fr. 23.—

PLANCHETTE VALAISANNE
WALLISER - TELLER

Fr. 19.— Fr. 29.—

PLANCHETTE VIANDE SECHEE
TROCKENFLEISCH -TELLER

Fr. 22.— Fr. 33.—

PLANCHETTE FROMAGES
KÄSETELLER

Fr. 9.— Fr. 12.—



Plat végétarien – vegetarisches Teller

DESSERTS

DESSERTS

PANNA COTTA DU MOMENT
PANNA COTTA

Fr. 10.—

TIRAMISU AUX MARRONS ET BAILEYS
TIRAMISU MIT MARONEN UND BAILEYS

Fr. 12.50—

AMARETTI TRADITIONNEL, CHANTILLY MASCARPONE VANILLE ET FRUITS FRAIS
AMARETTI, MASCARPONE SAHNE MIT VANILLE UND FRISCHEN FRÜCHTEN

Fr. 11.-

