



TRATTORIA DES BAINS

ENTREES VORSPEISEN

ASSIETTE D'ANTIPASTI ANTIPASTI TELLER	Fr. 16.—
CROSTINI A L'ITALIENNE ITALIENISCHE CROSTINIS	Fr. 15.—
RICOTTA AU BASILIC PANEE AVEC CHIFFONADE DE BRESAOLA PANIERTE RICOTTA MIT BASILIKUM UND BRESAOLA	Fr. 17.—
SOUPE MAMMAROSA MAMMAROSA-SUPPE	Fr. 8.—
MINISTRONE MINESTREONE	Fr. 8.—

PLATS PRINCIPAUX HAUPTGÄNGE





SUPREME DE POULET JAUNE, CONCHIGLIONIS FARCIS A LA RATATOUILLE ET SAUCE AUX BOLETS GEFLÜGELBRUST MIT HELLER SAUCE , GEFÜLTE CONCHIGLIONIS MIT RATATOUILLE STEINPILZENCREMESAUCE	Fr. 27.—
TARTARE ITALIEN AU PESTO TAILLE AU COUTEAU ITALIENSICHES TARTAR MIT PESTO	Fr. 34.—
TAGLIATA DE BŒUF, GARNITURE DU MARCHE (PIGNONS, CAPRES, TOMATES CERISES ROQUETTE ET PESTO) RINDS TAGLIATA, GARNITUR (PINIEN, CAPERN, TOMATEN, RUCCOLA UND PESTO)	Fr. 31.—
ESCALOPINE DE VEAU AUX CHAMPIGNONS, SPAGHETTI SAUCE NAPOLITAINE KALBSSCHNITZEL MIT PILZSAUCE, SPAGHETTI MIT NAPOLI-SAUCE	Fr. 35.—



Plat végétarien – vegetarisches Teller

portion

PATES TEIGWAREN

 PENNE NAPOLITAINE PENNE NAPOLI	Fr. 18.—
SPAGHETTI BOLOGNAISE SPAGHETTI BOLOGNESE	Fr. 20.—
 RIGATONI ARRABIATA RIGATONI ARRABIATA	Fr. 19.—
TAGLIATELLE CARBONARA TAGLIATELLE CARBONARA	Fr. 22.—
TROFIE AUX FRUITS DE MER TROFIE MIT MEERESFRÜCHTEN	Fr. 23.—
TAGLIATELLE SAUMON TAGLIATELLE MIT LACHS	Fr. 22.—
TROFIE AU PESTO TROFIE MIT PESTOSAUCE	Fr. 20.—
RISOTTO AU PERSIL, POULPE AUX AGRUMES RISOTTO MIT PETERSILIE, KARKE MIT AGRUMENSAUCE	Fr. 24.—
 RISOTTO AUX CHAMPIGNONS RISOTTO MIT PILZEN	Fr. 25.—
 GNOCCHIS AU GORGONZOLA GNOCCHIS MIT GORGONZOLA	Fr. 21.—
LASAGNE TRADITIONNELLE TRADITIONNELLE LASAGNE	Fr. 21.—






Plat végétarien – vegetarisches Teller



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.—	
FERMIERE : crème fraiche, lardons, oignons, chèvre, champignons, origan Frischrahm, Speckstreifen, Zwiebeln, Ziegenkäse, Pilze, Oregano	Fr. 21.—	
TUNISIENNE : coulis de tomates, mozzarella di buffala, origan, merguez, câpres Tomatenpüree, Mozzarella di buffala, Origan, Merguez, Kapern	Fr. 24.—	
PIZZA DES BAINS : coulis de tomates, mozzarelle di buffala, champignons, Lard valaisan Tomatenpüree, mozzarella di buffala, Pilze, Walliser Speck	Fr. 24.—	
PUCINELLA : coulis de tomates, mozzarella di buffala, salami piquant, artichauts Tomatenpüree, Mozzarella di buffala, pikante Salami, Artischocken	Fr. 24.—	




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.—

