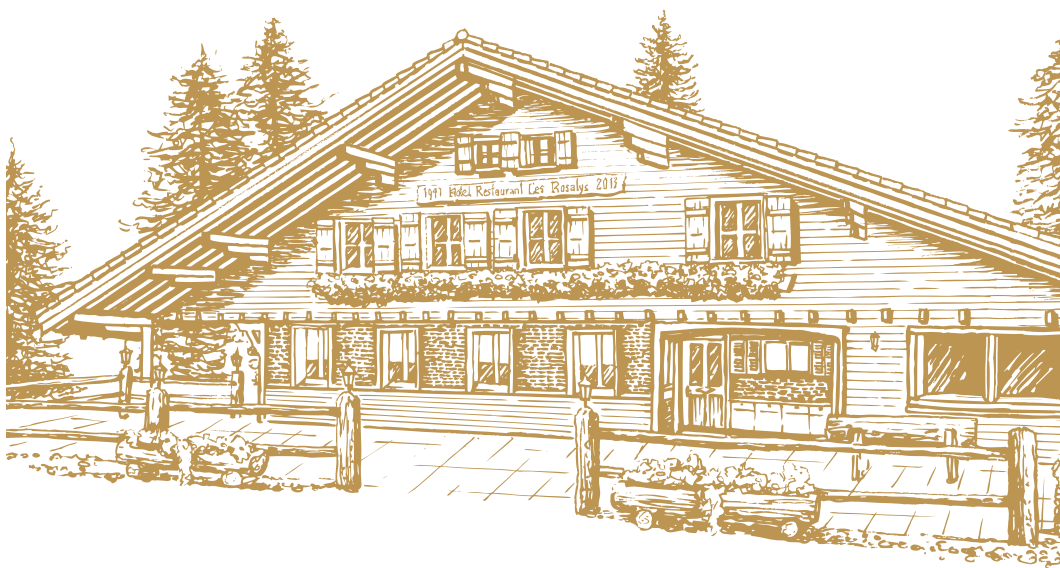


les Rosalys

HÔTEL RESTAURANT



ENTRÉES

Terrine de colvert garnie Toasts et beurre	22
Consommé de faisan Servi avec du pain	15
Raviolis de chevreuil Sauce à la crème et aux petits oignons	20

SALADES

Petite salade verte	6
Petite salade mixte	8.50
Grande salade mixte	14

LA CHASSE EST OUVERTE

Civet de chevreuil	40
Civet de chamois	40
Médallions de chevreuil	51
Garniture de fruits	
Spätzli maison ou nouillettes au beurre	
Choux rouges ou salade de saison	

INCONTOURNABLES (sur réservation uniquement)

Selle de chevreuil (coupée à table, 2 services)	par pers. 73
Selle de chamois (coupée à table, 2 services)	par pers. 73
Garniture de fruits	
Spätzli maison ou nouillettes au beurre	
Choux rouges ou salade de saison	

SPÉCIALITÉS DES ROSALYS

Soupe de chalet	21.50
Macaronis à la crème	23

ASSIETTES FROIDES

Viande séchée de sanglier	28
Portion vacherin et gruyère	9.50
Viande séchée de bœuf	22.50
Viande séchée et jambon cru	22.50
Assiette valaisanne	27
Jambon à l'os et saucisson	23

LE FROMAGE C'EST LA VIE !

Fondue moitié-moitié (min. 2 pers.)	26
Fondue au vacherin (min. 2 pers.)	26
Raclette à discrétion (min. 2 pers., à racler soi-même)	27
Croûte au fromage à raclette	20
Croûte au fromage à raclette avec œuf	21.50
Croûte au vacherin	22

VIANDES GRILLÉES

Salade, légumes et frites maison (ou nouilles).
Au poivre, à l'ail, au beurre maison ou nature.

Steak de bœuf	35
Entrecôte de bœuf	41
Tournedos de bœuf	47
Entrecôte de cheval	41

POUR LES PETITS

Steak enfant (jusqu'à 12 ans)	15
Nuggets de poulet (jusqu'à 12 ans)	13
Chipolatas (jusqu'à 12 ans)	13

