

Le Long des Bisses

La salade d'automne et sa feuillantine au fromage de chèvre (Salade verte, racines rouges et jaunes, figues séchées, noix) Autumn salad with lettuce, beetroot, dried figs, walnuts and goat cheese. Herbstsalat und Ziegenkäse in Blätterteig (grüner Salat, rote und gelbe Wurzeln, getrocknete Feigen, Wallnuss)	27.-
La polente gratinée (Jambon, tomates et fromage à raclette au lait cru de Brignon) Polenta with ham and cheese from Nendaz Gratinierte Maispolenta mit Schinken und Rohmilch-Raclettekäse aus Brignon	25.-
Le gratin de pâtes des Alpagnes (Jambon, lard, oignons ,sauce tomates et fromage à raclette au lait cru de Brignon) The cheese-topped dish of macaroni (ham, bacon, onions and tomato sauce) Gratinierte Äplermagronen (Rohmilch-Raclettekäse aus Brignon, Speck, Schinken, Zwiebeln und Tomatensauce)	25.-
La croûte au fromage (Lard, jambon, oeuf et fromage à raclette au lait cru de Brignon) Cheese on toast(bacon, ham and egg)/ Käseschnitte (Speck, Schinken und Ei)	22.-
L'assiette Valaisanne Air-dried meat from the Valais / Walliserteller	25.-
L'assiette de viande séchée Dish of air-dried beef / Trockenfleischteller	27.-
Le steak de boeuf, beurre maison , légumes et frites Beef steak with homemade butter sauce, vegetables and chips Rindssteak mit hausgemachter Butter, Pommes frites und Gemüse	34.-

Nos fondues:

Nature	plain	nature	22.-
Aux herbes	with herbs	mit Kräutern	23.-
Aux tomates	with tomatoes	mit Tomaten	24.-
Aux échalotes	with shallots	mit Schalotten	24.-
Dès 2 personnes / Prix par personne minimum 2 persons / ab 2 Personen			

La Phasse

Les entrées

La salade « feuille de chêne » et sa vinaigrette à l'huile de noix 8.-
Oak leaf lettuce in a walnut oil vinaigrette / Eichblattsalat an einer Nussöl-Vinaigrette

Le velouté de courges et jambon cuit de cerf 14.-
Pumpkin soup with cooked ham of deer / Kürbissuppe mit Schinken Hirsches

La poêlée de chanterelles et d'oignons rouges aux fines herbes sur toasts 16.-
Stir fried chanterelles with red onion and herbs on toast.
Pfifferling-Pfanne an roten Zwiebeln und Kräutern auf Toast

La terrine de gibier aux pistaches et son chutney de figues 18.-
Venison pâté with pistachio nuts and figs
Wildterrinen mit Pistazien und seinem Feigenchutney

Le filet mignon de sanglier et magret de canard séchés 19.-
Saladine et vinaigrette à l'huile de noisette
Filet mignon of wild boar with dried duck breast, fig chutney and hazelnut oil vinaigrette
Wildschweinfilet und getrocknete Entenbrust, gemischter Salat an Nussöl-Vinaigrette

Les plats principaux

Le jarret de chevreuil braisé, petits oignons et lardons 29.-
Filet mignon of wild boar with dried duck breast, fig chutney and hazelnut oil vinaigrette
Geschmorte Rehkeule, kleine Zwiebeln und Speckwürfel

Le civet de sanglier aux carottes 36.-
Wild boar stew with carrots / Wildschwein-Eintopf mit Möhren

Les côtes de cerf grillées, sauce aux coings 42.-
Grilled deer ribs, quince sauce. / Gegrilltes Hirschkotelett an Quittensauce

Le burger de châtaignes, filet de biche, girolles et jambon cru de sanglier 45.-
Hind filet and chestnut burger, girolle mushrooms and cured wild boar ham
Kastanien-Burger mit Hirschkuhfilet-, Pfifferlingen und Rohschinken vom Wildschwein

Nos plats sont servis avec un duo de choux, marrons, beignet de pomme et spätzlis
Our dishes are served with a cabbage duet, chestnuts, apple fritter and Spätzlis
Unsere Gerichte werden mit einem Duo vom Kohl, Kastanien, einem Apfelkrapfen und Spätzle serviert



Planchouet
1997 Haute-Nendaz

Angélique et Patrick Fournier
Tél. +41 (0)27 288 54 98
lesbisses@bluewin.ch
www.bisses.com

Sur Réservation, nous vous proposons un choix de menus.

Bon Appétit

Fermeture hebdomadaire le mardi dès 16h00 et le mercredi.

Sauf: Le mercredi 1^{er} novembre, Ouvert jusqu'à 16h.

Fermeture annuelle du 13 novembre au 14 décembre inclus.

Nous donnons la préférence aux paiements en espèces, Ec maestro et Postcard
Les cartes de crédit sont acceptées dès Chf 50.-

We give the preference to payments in cash, Ec maestro and Postcard.

The credit cards are accepted from Chf 50.-

Wir bevorzugen Barzahlung, Ec Maestro und Postcard.

Kreditkarten akzeptieren wir ab Chf 50.-.

Merci de votre compréhension. TVA 8% incluse

Vielen Dank für Ihr Verständnis. Inklusiv 8% MwSt.

Provenance des Viandes: Meat provenance : Fleischherkunft :

Bœuf, beef, Rind : Suisse et Brésil

Sanglier, wild boar, Wildschwein : Nouvelle-Zélande

Chevreuil, deer, Reh : France

Cerf-Biche, Doefilet / venison , Hirsch : Europe et Nouvelle-Zélande

Canard, Duck / Ente: France