

# Le Lang des Bisses

|   | Entrées | Plats |
|---|---------|-------|
| La salade verte      Green Salad / Grüner Salat   | 7.-     |       |
| La salade mêlée      Mixed Salad / Gemischter Salat   | 9.-     |       |
| <b>La terrine campagnarde et sa saladine</b><br>Country terrine with salad / Landterrine mit Salat  | 15.-    | 26.-  |
| <b>L'assiette des Bisses : Avec croûtons, lardons, oeuf et fromage du pays</b><br>Salad with croutons, bacon, eggs and regional cheese<br>Salat mit Croutons, Speck, Ei und Käse aus der Region                           |         | 27.-  |
| <b>L'escalope de dinde à l'aigre-doux, abricots secs et galette d'avoine</b><br>Turkey cutlet, bitter-sweet with dried apricots and oat pancake<br>Süss-saures Putenschnitzel, getrocknete Aprikosen und Haferpfannkuchen |         | 26.-  |
| <b>Le Roastbeef (froid) et sa sauce façon tartare, frites et salade verte</b><br>Roastbeef (cold) in tartare sauce chips and green salad<br>Roastbeef (kalt) mit Tartarsauce und Pommesfrites und grüner Salat            |         | 29.-  |
| <b>Les pâtes sautées aux sot-l'y-laisse de poulet et basilic</b><br>Oven dish of pasta with chicken and basil<br>Teigwaren mit Huhn und Basilikum   |         | 26.-  |
| <b>Le feuilleté aux champignons frais</b><br>Fresh Mushroom feuilleté<br>Blätterteigkissen mit frischen Pilzen  |         | 28.-  |
| <b>Le burger de confit d'agneau, fromage de Nendaz, pommes country</b><br>Burger of lamb confit, cheese from Nendaz and country potatoes<br>Lammburger mit Käse aus Nendaz und Country Fries                              |         | 25.-  |
| <b>Le jarret de porc aux herbes, tomates cerise et frites</b><br>Knuckle of porc in herb sauce with tomatoes with french fries<br>Schweinshaxe an Kräutensauce, Cherrytomaten und Pommesfrites                            |         | 21.-  |

Le steak de boeuf, beurre à l'échalote et vin rouge, légumes et frites 34.-  
 Beef steak with homemade butter sauce, chips  
 Rindssteak, hausgemachte Butter, Pommesfrites und Gemüse

### Spécialités Valaisannes:

La croûte au fromage 22.-  
 (Lard, jambon, oeuf et fromage à raclette au lait cru de Brignon)  
 Cheese on toast (bacon, ham and egg)  
 Käseschnitte mit Raclettekäse aus Brignon, Speck, Schinken und Ei

L'assiette Valaisanne 25.-  
 Air-dried meat from the Valais / Walliserteller

L'assiette de viande séchée 27.-  
 Dish of air-dried beef / Trockenfleischteller

### Les 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.- |
| Au lard fumé          | with smoked bacon | mit geräuchertem Speck | 24.- |
| Aux champignons frais | with mushrooms    | mit Pilzen             | 28.- |

Dès 2 personnes / Prix par personne minimum 2 persons / ab 2 Personen

Nous donnons la préférence aux paiements en espèces, Ec maestro et Postcard.

Les cartes de crédit sont acceptées dès Chf 100.-

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

The credit cards are accepted from Chf 100.-

Wir bevorzugen Barzahlung, Ec Maestro und Postcard.

Kreditkarten akzeptieren wir ab Chf 100.-.

Merci de votre compréhension. TVA 8% incluse

Vielen Dank für Ihr Verständnis. Inklusiv 8% MwSt.

Provenance des Viandes :

Boeuf : Suisse et Brésil / Porc, canard, veau, dinde et poulet : Suisse/France

Agneau : Suisse et Nouvelle-Zélande

Bon Appétit