



L'Alpage

ÉTÉ 2021

SUMMER - SOMMER

NOS FORMULES DU MIDI
OUR LUNCHTIME OFFERS
UNSERE MITTAGSMENÜS

Entrée

Starter - Vorspeise

Plat

Main - Hauptspeise

Dessert

Dessert - Nachspeise

Formule 3 plats

3 courses - Menü mit 3 Gängen

33.-

Formule 2 plats au choix

Choice of 2 courses

Menü mit 2 Gängen nach Wahl

27.-

Le plat principal

Main plat - Hauptspeise

20.-



L'Alpage

Merci de signaler au personnel vos éventuelles allergies et intolérances alimentaires.

Please inform the staff of any food allergies and intolerances.

Bitte informieren Sie das Personal über Nahrungsmittelallergien und -unverträglichkeiten.

LES ENTRÉES - STARTERS - VORSPEISEN	ENTRÉE SMALL KLEIN	PLAT MAIN GROSS
Tartare de thon à l'asiatique <i>Asian tuna tartare - Asiatisches Thunfisch-Tartar</i>	19.-	35.-
Saumon mariné à la betterave, mesclun de salades <i>Beet marinated salmon, mixed salad - Mit Randen mariniertes Lachs, gemischter Salat</i>	18.-	
Salade de l'Alpage - Salade, charcuterie du Valais, fromage d'alpage <i>Alpine salad - salad with Valais cold meats and Alpine cheese</i> <i>Äplersalat - Salat, Walliser Wurst und Trackenfleisch, Alpkäse</i>	16.-	28.-
Croustillant de chèvre de Grimisuat sur son lit de salade <i>Crispy goat cheese from Grimisuat with salad - Knuspriges Ziegenkäse-Toast mit Salat</i>	16.-	26.-
Os à moelle gros sel petite salade <i>Bone marrow coarse salt with a small salad - Grob gesalzene Knochenmark mit kleinem Salat</i>	16.-	
Cheese cake au sérac, tomates et jambon cru <i>Cheese cake with serac, tomatoes and dry-cured ham</i> <i>Käsekuchen mit Ziger, Tomaten und Rohschinken</i>	16.-	
Tarte fine aux légumes de saison <i>Delicate pie with season vegetables - Saisonaler Gemüse Kuchen</i>	15.-	
Salade tout en couleurs <i>Rainbow salad - Bunt gemischter Salat</i>	9.-	17.-

METS TRADITIONNELS - TRADITIONAL DISHES - TRADITIONELLE GERICHTE	ENTRÉE SMALL KLEIN	PLAT MAIN GROSS
Ardoise de L'Alpage, charcuterie et fromage de la région <i>L'Alpage slate with delicatessen and cheese - Walliser Teller mit Wurst, Fleisch und Käse aus der Region</i>	18.-	28.-
Ardoise de viande séchée <i>Dried meat slate - Walliser Trockenfleisch Platte</i>	19.-	32.-
Rösti nature <i>Natural rösti - Rösti nature</i>		20.-
Rösti lardons et œuf <i>Rösti with bacon bits and egg - Rösti mit Speck und Ei</i>		23.-
Rösti complet au fromage, lardons et oeuf <i>Rösti with cheese, bacon bits and egg - Rösti mit Käse, Speck und Ei</i>		24.-
Rösti nature à la tomme de vache d'alpage <i>Natural rösti with alpine cow tomme - Rösti nature mit Alpen Tomme</i>		25.-
Croûte au fromage <i>Cheese crust - Käseschnitte</i>		20.-
Croûte au fromage 3 étages <i>3-layer cheese crust - 3-lagige Käseschnitte</i>		24.-
Fondue nature <i>Classic cheese fondue - Käsefondue nature</i>		25.-pp
Fondue à la tomate <i>Cheese fondue with tomato - Käsefondue mit Tomaten</i>		28.-pp
Fondue dans le pain <i>Cheese fondue served in bread - Käsefondue im Brot</i>		32.-pp

Nos croûtes et röstis sont servis avec une petite salade mêlée - Our cheese crust and rösti are all served with a small mixed salad.
Unsere Käseschnitten und Rösti werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert.

POKE BOWL		
Valaisan - épeautre, sérac, fruits, crudités <i>Valaisan - spelted, serac, fruits, raw vegetables - Walliser - Dinkel, Ziger, Früchte, rohes Gemüse</i>	24.-	33.-
Riz noir, gambas, crudités, fruits <i>Black rice, prawns, raw vegetables, fruits - Schwarzer Reis, Garnelen, rohes Gemüse, Früchte</i>	20.-	26.-

VIANDES - MEAT - FLEISCH	ENTRÉE SMALL KLEIN	PLAT MAIN GROSS
Tartare de bœuf race d'Hérens coupé au couteau, frites et toasts <i>Hand-chopped Hérens beef tartare, fries and toast</i> <i>Tatar vom Eringer-Rind, handgeschnitten, Pommes frites und Toast</i>	28.-	42.-
Mi-cuit de thon croustillant, poêlée de légumes <i>Half-cooked crispy tuna, fried vegetables - Scharf angebratener knuspriger Thunfisch, gebratenes Gemüse</i>		39.-
Tajine d'agneau des Mayens de Sion au caramel de Williamine <i>Lamb tagine from Mayens de Sion with Williamine caramel</i> <i>Lamm-Tajine aus den Mayens de Sion mit Williamine-Karamell</i>		38.-
Mijoté de canard au curry <i>Duck simmered with curry - Ente an currysauce</i>		34.-
Coquelet en crapaudine, sauce diable <i>Cockerel « en crapaudine », devil sauce - Brathähnchen «en crapaudine», Teufelsauce</i>		27.-
Saucisse de veau, rôsti nature, légumes <i>Veal sausage, natural rösti, vegetables - Kalbsbrat, Rösti nature, Gemüse</i>		23.-
Pièce du propriétaire du jour <i>Owner's day piece of meat - Fleischstück des Tages</i>		prix du jour

NOS PÂTES ET RISOTTO - PASTA AND RISOTTO - PASTA UND RISOTTO

Risotto à l'ail des ours, saucisson aux chanterelles <i>Wild garlic risotto, chanterelle sausage - Bärlauch-Risotto, Pfifferlingswurst</i>		34.-
Linguine à l'ail noir, gambas et crème de burrata <i>Linguine with black garlic, prawns and burrata cream</i> <i>Linguine mit schwarzem Knoblauch, Garnelen und Burrata-Creme</i>		27.-
Fiori ricotta épinard, sauce tomate et basilic (sans gluten) <i>Fiori ricotta spinach, tomato and basil sauce (gluten free) - Fiori ricotta Spinat, Tomatensauce und Basilikum (glutenfrei)</i>		24.-

Provenance de nos viandes et poissons - *Origin of our meat and fish* : CH, EU

POUR LES BAMBINS - CHILDREN'S MENU - FÜR DIE KLEINEN

moins de 10 ans
under 10 - unter 10 Jahren

Filet de saumon meunière, riz et légumes <i>Meunière salmon fillet, rice and vegetables - Lachsfilet nach Müllerinart mit Reis und Gemüse</i>	15.-	
Penne aux tomates ou bolognaise <i>Pasta with tomatoes or bolognese - Nudeln mit Tomaten oder Bolognese-Sauce</i>	14.-	
Nuggets et frites <i>Nuggets and fries - Nuggets und Pommes frites</i>	12.- 5 pcs	19.- 8 pcs

DESSERTS - DESSERTS - NACHSPEISEN

Palette de fromages de la région <i>Platter of regional cheeses - Ausgewählte Käsesorten aus der Region</i>		17.-
Café gourmand façon L'Alpage <i>L'Alpage coffee gourmand - Café Gourmand L'Alpage</i>		16.-
Café gourmand façon L'Alpage et plus <i>L'Alpage coffee gourmand and more - Café Gourmand L'Alpage und mehr</i>		20.-
Tatin aux abricots du Valais, sauce yaourt <i>Valais apricot tatin, yoghurt sauce - Walliser Aprikosentatin, Joghurtsauce</i>		14.-
Tiramisu de L'Alpage - double crème, fruits rouges, meringue <i>Alpage tiramisu - double cream, red fruits, meringue - Alpage Tiramisu - Doppelcreme, rote Früchte, Meringe</i>		12.-
Tarte du jour - Tart of the day - Kuchen des Tages		10.-
Brownie au chocolat, crème anglaise - Chocolate brownie custard - Schokoladen-Brownie, die englische Creme		9.-
Glaces et sorbets - Ice creams and sorbets - Speiseeis und Sorbets (a boule/scoop/Eiskugel)		4.-
Supplément de crème Chantilly - Extra whipped cream - extra Portion geschlagener Rahm		2.-

BOISSONS CHAUDES - HOT DRINKS - HEISSGETRÄNKE

Thé - Tea - Tee	3.50
Café, espresso, ristretto, décaféiné <i>Coffee, espresso, ristretto, decaffeinated - Kaffee, Espresso, Ristretto, koffeinfrei</i>	3.50
Renversé, cappuccino - Latte, cappuccino - Milchkaffee, Cappuccino	5.-
Latte macchiato	5.50
Verre de lait - Glass of milk - Glas Milch	2.50
Chocolat chaud, Ovomaltine - Hot chocolate, hot Ovomaltine - Heisse Schokolade, Ovomaltine	5.-
Vin chaud - Mulled wine - Glühwein	5.-
Vin chaud à l'abricotine douce du Valais <i>Mulled wine with sweet abricotine made in Valais - Glühwein mit süsser Walliser Abricotine</i>	7.-
Chocolat arrosé - Irish hot chocolate - Schokolade mit Schuss	8.-
Chocolat/café viennois - Viennese hot chocolate/coffee - Schokolade/Kaffee Wiener Art	5.50
Punch pomme - Apple punch - Apfelpunsch	3.50
Café alcool - Coffee with schnapps - Schnapskaffee	7.-
Grog	6.50
Thé/chocolat au rhum - Tea/hot chocolate with rum - Tee/Schokolade mit Rum	8.-
Hierba thé - Jäger tea - Jägertee	7.-
Irish coffee	10.-
Café de L'Alpage - Coffee L'Alpage - Kaffee Bar L'Alpage	8.-

MINÉRALES SOFT DRINKS - KALTE ALKOHOLFREIE GETRÄNKE	10cl	20cl	3dl	3.3dl bouteille/ bottle Flasche	4,5dl	5dl	l
Valser plate <i>Still mineral water - Mineralwasser ohne Kohlensäure</i>						5.-	9.-
Valser gazeuse <i>Sparkling mineral water - Mineralwasser mit Kohlensäure</i>			3.50			5.-	9.-
Coca-Cola, Sprite, Nestea			3.50			5.-	
Coca-Cola zero					5.-		
Rivella bleu/rouge <i>Rivella Blue/Red - Rivella Blau, Rivella Rot,</i>						5.-	
Jus de pomme, Schörle <i>Apple juice, Apfelschorle - Apfelsaft, Apfelschorle</i>						5.-	
Jus de fruits - Fruit juice - Fruchtsaft			5.-				
Schweppes		4.50					
Orange, citron pressé <i>Fresh orange/lemon juice - Frisch gepresster Orangensaft/Zitronensaft</i>				6.50			
Red Bull				7.-			
San bitter, Crodino	4.50						
Sirop (enfant de moins de 10 ans) <i>Syrup (children under 10) - Sirup (Kinder bis 10 J.)</i>			1.-				
Sirop (adulte) <i>Syrup (adult) - Sirup (Erwachsene)</i>			2.-			3.-	

BIÈRES BEER - BIERE	2.5dl	3.3dl	4dl	5dl
Bière valaisanne	4.50		5.-	6.-
Bière panachée <i>Shandy - Panaché</i>	4.50		5.-	6.-
Feldschlösschen blanche	5.-		6.-	7.-
Bière sans alcool <i>Alcohol-free beer - Alkoholfreies Bier</i>		6.-		

LES VINS BLANCS ET ROSÉS WHITE AND ROSÉ WINE - WEISS- UND ROSÉWEINE	1dl	3.75dl	5dl	7.5dl
Vin du mois - <i>Wine of the month - Wein des Monats</i>	prix du jour			
Éclats d'âmes, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège				67.-
Petite Arvine, COLLECTION F 2016 MAISON FAVRE - Sion				56.-
Petite Arvine, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège			36.-	51.-
Petite Arvine, CAVE ANGÉLUS - Savièse				49.-
Petite Arvine, CAVE DUBUIS & RUDAZ - Sion		24.-	36.-	51.-
Petite Arvine, CAVE MONTORGE - Sion	6.50		32.-	
Païen, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège			36.-	49.-
Heida, CLOS DE LA COUTA - Vex				54.-
Heida, CAVE ANGÉLUS - Savièse				47.-
Johannisberg, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège			26.-	37.-
Johannisberg, CAVE ANGÉLUS - Savièse		35.-		
Johannisberg, LES FILS MAYE - Riddes		18.-		
Johannisberg, MAISON FAVRE - Sion	4.50		22.-	
Dôle Blanche, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège	5.-		25.-	35.-
Fendant, COLLECTION F MAISON FAVRE - Sion				38.-
Fendant, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège			24.-	34.-
Fendant, CHAI DU BARON - Bramois				34.-
Fendant, MAISON FAVRE - Sion	4.-		20.-	
Fendant, JEAN-RENÉ GERMANIER - Vétroz		12.-		
Fendant Léon - Bramois		12.-		
Prosecco	6.-			38.-
Champagne Laurent-Perrier				120.-
Champagne Laurent-Perrier rosé				180.-

LES VINS ROUGES - RED WINE - ROTWEINE	1dl	3.75dl	5dl	7.5dl
Vin du mois - Wine of the month - Wein des Monats	prix du jour			
Syrah, GRAND CRU VILLE DE SION, MAISON FAVRE - Sion				68.-
Syrah, COLLECTION F 2016 MAISON FAVRE - Sion				56.-
Syrah, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège			37.-	53.-
Syrah, CAVE CRETACOMBE - Chamoson			36.-	51.-
Syrah, CAVE ANGÉLUS - Savièse			35.-	49.-
Humagne rouge, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège			39.-	54.-
Humagne rouge, CHAI DU BARON - Bramois				49.-
Cornalin, CAVE CRETACOMBE - Chamoson			36.-	51.-
Cornalin, CAVE ANGÉLUS - Savièse			36.-	51.-
Cornalin, CHAI DU BARON - Bramois	7.-			50.-
Cornalin, CAVE DUBUIS & RUDAZ - Sion			35.-	50.-
Assemblage Angelica, CAVE ANGÉLUS - Savièse			32.-	42.-
Assemblage Rouge Léon, CHAI DU BARON - Bramois			28.-	39.-
Assemblage Gally, JEAN-RENÉ GERMANIER - Vétroz			27.-	38.-
Merlot, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège				59.-
Merlot, CAVE ANGÉLUS - Savièse			35.-	48.-
Diolinoir, LES FILS MAYE - Riddes			30.-	42.-
Pinot Noir, CLOS DE LA COUTA - Vex (vieilli en fût de chêne)				78.-
Pinot Noir, CHAI DU BARON - Bramois				38.-
Pinot Noir, Collection F MAISON FAVRE - Sion				42.-
Pinot Noir, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège			29.-	40.-
Pinot Noir, CAVE CRETACOMBE - Chamoson			27.-	39.-
Pinot Noir, MAISON FAVRE - Sion	5.-		25.-	
Pinot Noir, CAVE ANGÉLUS - Savièse			25.-	35.-
Gamay, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège			28.-	38.-
Gamay Léon, CHAI DU BARON - Bramois				37.-
Gamay, LES FILS MAYE - Riddes		14.-		34.-
Gamay, MAISON FAVRE - Sion	4.-		20.-	

LES VINS ROUGES BARRIQUÉS - BARRELED RED WINE - BARRIQUE ROTWEINE	7.5dl
---	-------

Electus 2011, MAISON PROVINS - Sion	120.-
Cuvée Prestige 2014, MAISON FAVRE - Sion	86.-
Merlot cuvée les Titans, MAISON PROVINS - Sion	79.-
Etats d'âmes, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège	80.-
Pinot Noir 2017, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège	75.-
Cornalin collection F 2014, MAISON FAVRE - Sion	59.-
Merlot collection F 2014, MAISON FAVRE - Sion	58.-

LA SÉLECTION DE MAGNUMS - MAGNUM SELECTION	150cl
--	-------

Cuvée Prestige, MAISON FAVRE - Sion	166.-
Etats d'âmes 2017, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège	150.-
Syrah, COLLECTION F 2016 MAISON FAVRE - Sion	120.-
Assemblage Angelica, CAVE ANGÉLUS - Savièse	110.-
Pinot Noir, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège	88.-
Léon rouge, CHAI DU BARON - Bramois	86.-
Petite Arvine, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège	103.-
Fendant 2018, CAVE DES CHAMPS CLAUDY CLAVIEN - Miège	68.-

OUVERTURE

en continu

dès le 19 juin jusqu'au 5 septembre

OUVERT 7/7

dès 9:30

du 8 septembre au 3 octobre

du mercredi au dimanche le soir - sur réservation

L'équipe de L' Alpage vous accueille volontiers
pour vos repas du soir - à partir de 10 personnes
sur réservation

OPEN

From 19 June to 5 September,

OPEN DAILY 7/7

from 9:30

From 8 September to 3 October

from Wednesday to Sunday for dinner

- booking is essential -

*The team at L' Alpage will be happy to welcome
your group of 10 or more for dinner*

- booking is essential -

ÖFFNUNGSZEITEN

Vom 19. Juni bis 5. September

TÄGLICH GEÖFFNET 7/7

von 9.30

Vom 9. September bis 3. Oktober

Mittwoch bis Sonntag Abendessen

(Reservierung erforderlich)

Unser Team begrüsst Sie ab 10 Personen

auch gerne zum Abendessen

(Reservierung erforderlich)