



le vieux  
valais



la chasse est  
ouverte



# Nos Salades

Our Salads / Unsere Salate

	Petit	Grand
<p> <b>Salade Verte</b> Green Salad Grüner Salat</p>	5.9	9.5
<p> <b>Salade Verte et Tomates Cherry</b> Green Salad and Cherry Tomatoes Grüner Salat und Cherry Tomaten</p>	7.9	11.5
<p> <b>Salade Mêlée</b> Mixed Salad Gemischter Salat</p>	8.9	17.5
<p> <b>L' « Exotique », Gambas grillées au Curry indien, fruits frais, Papadom et oignons frits</b> The « Exotic », roasted King Prawns in Indian Curry, fresh Fruits, Papadom and fried onions L' « Exotique », grillierte Gambas an indischem Curry, frische Früchte und Zwiebelringe.</p>	17.-	29.-
<p><b>La « Gourmande », Terrine de Gibier maison aux pistaches, Ballotine de Foie Gras de Canard mi- cuit à la compotée d'Abriocots de plaine et sa confiture d'Oignons Rouges</b> The « Gourmet Salad », Homemade Terrine of Game in pistachio nuts, Ballotine of Duck Foie Gras with Apricot Compot and Jam of Red Onions La « Gourmande », Die gemachte Wildpastete « Haus » in den Pistazien, Foie Gras de Canard leicht angebraten mit Aprikosen Kompott und Marmelade Roter Zwiebeln</p>	19.-	32.-
<p><b>La « Rustique », Coulant Croustillant de chèvre et au miel des montagnes, Lardons, dès de Courge et fruits du mendiants</b> La « Rustique », Crunchy sliding loop of goat in the honey of mountains, Lardons, dice of Gourd and fruits of beggars La « Rustique », Fließend knusprig von Ziege in Honig der Berge, Speck, Würfel von Kürbis und Frucht des Bettlers</p>	17.-	29.-

# Notre Potage

Our Soups / Unser Suppen

<p><b>Crème de Potiron et Copeaux de Foie Gras</b> Cream of pumpkin soup and Shavings of Foie Gras Creme von Kürbis und Copeaux de Foie Gras</p>	17.-
--	------

# Nos entrées

## Our Starters / Unsere Vorspeisen

		Petit	Grand
	<b>Pain Libanais</b> ★ Basilic / Basil / Basilikum	4.9	6.9
	Lebanese Bread      ★ Pimenté / Spicy / Pikantem	4.9	6.9
	Libanesisches Brot      ★ Ail et Huile d'Olive / Garlic and Olive Oil / Knoblauch und Olivenöl	5.9	7.9
	★ Gorgonzola et Tomate / Tomatoes / Tomaten	6.5	8.5
	<b>Planchette du Boucher, Viandes séchées de Bœuf, Saucisson Paysan, Jambon Cru, Lard sec, Fromage à Raclette</b>	19.-	29.-
	Butcher's Platter with Dried Beef, Cured Ham, Bacon, Sausage, « Raclette » Cheese Metzger Platte, getrocknetes Rindsfleisch, Bauernwurst, Rohschinken, Speck, Wurst, « Raclette » Käse, Trockenspeck		
	<b>Assiette de Viandes séchées</b>	22.-	33.-
	Platter of dried Meat Trockenfleisch Teller		
	<b>Ardoise de Fromages (Chèvre, Brie, Fromage à Raclette et Gorgonzola)</b>	16.-	
	Cheese Platter (Goat Cheese, Brie, « Raclette » Cheese and Gorgonzola) Käsesteller (Ziegenkäse, Brie, « Raclette » Käse und Gorgonzola)		
	<b>Ballotine de Foie Gras de Canard à la Malvoisie Douce et sa Comptée d'Abricots du Valais</b>	22.-	33.-
	Ballotine of Duck Foie Gras, Sweet Malvoisie and stewed local Apricots Foie Gras de Canard an süßem Malvoisie und Walliser Aprikosen Kompott		
	<b>Notre Fricassée Champignons des Sous-Bois à la Crème, servie sur son Feuilleté</b>		17.-
	Mixed fried Mushrooms Puffs with Cream Gebraten Pilzbällchen in Rahm		
	<b>La Terrine de Gibier « maison » aux Pistaches</b>	19.-	31.-
	Et sa Confiture d'Oignons Rouges Homemade Terrine of Game in pistachio nuts and Jam of Red Onions Die gemachte Wildpastete « Haus » in den Pistazien und Marmelade Roter Zwiebeln		

# Notre poisson

Our Fish Selection / Unsere Fische



Queues de Gambas décortiquées, grillées à l'Ail et au Sambal Oelek 38.-  
Peeled King Prawn Tails fried in Garlic and Sambal Oelek  
Riesen-Crevetten ausgenommen, gebraten in Knoblauch und Sambal Oelek

# Nos viandes

Our Meat Dishes / Unser Fleisch

Tartare de **Bœuf** au Couteau, Toasts et Country Fries 100g 21.-  
Beef Tartar with Toasts and Country Fries 200g 31.-  
Rinds Tartare, Messer geschnitten, Toast und Country Fries 300g 39.-

L'« Aftersky Burger », Pain, Tomate, Salade, Lard, Fromage, 150g 32.-  
Filet de Rumsteak haché, Germes d'Oignons et Country Fries  
L'« Aftersky Burger », Bread, Tomatoes, Salad, Bacon, Cheese, chopped Rumsteak Filet,  
Onion Germs and Country Fries  
L'« Aftersky Burger », Brot, Tomaten, Salat, Speck, Käse, gehacktes Rumsteak  
Filet, Zwiebelkeime und Country Fries

Découpé de Filet Mignon de Sanglier, Sauce aux Champignons 37.-  
et sa Garniture Chasse  
Filet Mignon of wild boar, Mushroom Sauce, Hunter's Garnish  
Hirsch Filet Mignon gegrillt mit Pilzsauce, Jagd Zutaten



Civet de Chevreuil au Thym frais des « Mayens » et sa 34.-  
Garniture Chasse  
Stew Roe Deer with fresh Thyme of « Mayens », Hunter's Garnish  
Wildschwein mit frischem Thymian vom « Mayens », Jagd Zutaten

Atriaux de Sanglier à la façon « Roland », Sauce aux Champignons 35.-  
Et Garniture Chasse  
Atriaux of wild boar in « Roland » Style, Mushroom Sauce, Hunter's Garnish  
Wildschwein Atriaux auf « Roland » Art, Pilzsauce, Jagd Zutaten



# Nos viandes grillées sur ardoise

Our Meats on Slate Platter / Fleisch auf Schiefer-Platte

Entrecôte de <b>Bœuf</b> , Beurre Café de Paris « Maison »	200g	39.-
Beef Entrecote with Butter Café de Paris « Home Made »	300g	49.-
Rinds-Entrecôte mit « Haus » Butter Café de Paris		
Médallions de Filet de <b>Bœuf</b>	200g	49.-
et son Beurre Café de Paris « Maison »		
Beef Tenderloin with Butter Café de Paris « Home Made »		
Rindsfilet mit « Haus » Butter Café de Paris		
Côtes de Cerf grillées et son Beurre Café de Paris « Maison », Garniture Chasse	200g	39.-
Side of grilled Deer with Butter Café de Paris « Home Made »	300g	49.-
Hunters Garnish		
Hirsch Entrecote grilliert mit « Haus » Butter Café de Paris, Jagd Zutaten		

## Nos garnitures

Our Garnish /Unsere Beilagen

Tous nos Plats sont servis avec des Légumes frais et des Country Fries

All our Dishes are served with fresh Vegetables and Country Fries

Unsere Gerichte sind mit frischem Gemüse und Country Fries serviert

Si cela ne vous convient pas, vous pouvez choisir entre des Pâtes, de la Polenta Frit ou Vol-au-Vent de Röstis

If you don't like the Garnish you can choose between Pasta, fried Polenta or vol-au-vent of Röstis

Möchten Sie eine andere Beilage: Spaghetti, Mais-Gratin oder Blätterteigpastete von Röstis

Garniture Chasse (Choux rouges braisés au Lard et Pommes, Poire au Vin rouge, Marrons au Caramel et à choix : Bâtonnets de Polenta frits ou Vol-Au-Vent de Röstis)

Hunter's Garnish (Red Cauliflower, Pear in Red Wine, Caramel Chestnuts and In choice : fried Polenta or vol-au-vent of Röstis)

Jagd Zutaten (Kohl, Birne in Rotwein, Mais-Gratin, karamellisierte Kastanien, Zu Auswahl: Mais-Gratin oder Blätterteigpastete von Röstis)





# Nos spécialités

Our Specials / Unsere Spezialitäten

	Petit	Grand
<p>Le « Bonbon du Vieux », Fromage de Brie, Mozzarella et Sauce Tomate, enroulés dans une pâte façon « Calzone », servi sur un Lit de Roquette, de Tomates Cerises et de Jambon Cru</p> <p>The « Bonbon du Vieux », Brie Cheese, Mozzarella and Tomatoes Sauce in a Pizza Paste « Calzone » Style served on Rocket, Cherry Tomatoes and Cured Ham</p> <p>Le « Bonbon du Vieux », Brie Käse, Mozzarella und Tomaten Sauce serviert auf einem Calzone Teig auf Rucolasalat, Cherry Tomaten und Rohschincken</p>	19.-	29.-
<p>Le Dôme « Automnale », Galette de Farine de Blé sous un Panaché de Salades à l'Huile de Noix, Poêlée de Dés de Courge et Lardons Au Balsamique, Fromage et Viandes séchées</p> <p>The Dome « Automnale », Wheat Flour Patry under mixed Salads with Walnut Oil, Kürbis Cube and Bacon Cube in Balsamic, cheese and dried Meat</p> <p>Der « Herbst » Dom, Gemischter Salat an Nussoel auf einem Weizenmehlfladen, Kürbiswürfeln und Speckwürfeln gebraten mit Balsamico, käser und Trockenfleisch</p>	23.-	34.-
<p>La Pizza « Vieux Valais », Chorizo, Poire et Gorgonzola Garnie de Tomates Cherry et Roquette</p> <p>Pizza « Vieux Valais », Chorizo, Pear and Gorgonzola Cheese with Cherry Tomatoes and Rucola</p> <p>Pizza « Vieux Valais », Chorizo, Birne und Gorgonzola garniert mit Cherry Tomaten und Rucola</p>	19.-	29.-

# Nos spaghettis

Our Spaghettis / Unsere Spaghetti

	Petit	Grand
 Spaghetti Nature	9.-	12.-
Spaghetti Bolognaise	17.-	23.-
Spaghetti Carbonara	18.-	24.-
 Spaghetti 4 Fromages	19.-	25.-
4 Cheese Spaghetti		
4 Verschiedene Käse		

# Notre coin fromage

Our Cheese Corner/ Unsere Käse Ecke

★ La fondue n'est pas servie au café/bar



La Fondue « Classique », Mélange de Fromages Suisses  
Au Lait cru pasteurisé (contient du Gluten)

« Classic » Fondue, a mix of Swiss Cheeses (Contains some Gluten)  
« Klassisches » Fondue, Mischung von Schweizer Käse (Enthält Gluten)

Min. 2 pers. 220g /pers 26.-/pers



Rösti nature

Supplément : Fromage à raclette 3.50

Lard 1.50

Tomates 1.-

Œufs 2.-

Chèvre 2.50

17.5

Notre « Tourte », Fondue de Pommes de Terre, Poireaux,  
Lardons Gratinés au Fromage à Raclette et Crème double servie

Avec un Panaché de Salades à l'Huile d'Argan, Cornichons et Noix

Our « Tart », Potato Fondue, Leeks, Bacon, Grilled « Raclette » Cheese and Double

Cream served with a touch of Salad, Argan Oil and pickled Gherkin

Unsere « Torte », Kartoffel Fondue, Lauch, Speck-Würfel, « Raclette » käse-Gratin mit  
Doppel Rahm serviert mit gemischtem Salat an Argan-Oel und Cornichon

19.- 28.-

## Le coin enfants

Children's Corner / Kinder Menu



Nuggets et Country Fries, Servis avec des Crudités

Chicken Nuggets and Country Fries with Crudeness

Nuggets und Country Fries mit Rohkost

Petit 16.5 Grand 23.5

**Steak haché (pur bœuf) et Country Fries,**

Servis avec des Crudités

Homemade minced beef and Country Fries with Curdeness

“Haus” gemachter Rinderhackfleisch und Country Fries mit Rohkost

100g 23.5



Assiette de Country Fries

Plate of Country Fries

Country Fries

7.- 12.-



Assiette de Légumes (selon les Produits du Marché)

Plate of Vegetables (depends of the market)

Gemüsetelle (Nach den Produkten des Marktes)

7.9 14.9

# Les douceurs

Sweet Treats /Süsse Nachspeisen

Crème Brûlée à la Saveur du Moment 10.-

Crème Brûlée to the Moment Flavour  
Gebrannte Crème « Geschmack des Augenblicks »

Moelleux au Chocolat coulant et Toblerone Blanc 14.-

Crème glacée (15 min)  
White Toblerone Chocolate Slab Cake served with Ice Cream (15 min)  
Schokoladen Pavé mit weisser Toblerone serviert mit Rham-Glace (15 min)

Café Gourmand, Mini Crème brûlée, Dessert du Jour, 19.5

Boule de Glace, Café/expresso et Limoncello « Maison »  
« Gourmet Coffee », small Crème Brûlée, Dessert of the day, Ice Cream,  
Coffee/expresso and « Homemade » Limoncello  
« Schlemmer-Kaffee », kleine gebrannte Crème, Dessert des Tages,  
Rham-Glace, Kaffee/expresso und « Haus » Limoncello

La coupe « Vieux Valais », Vermicelles de marrons, Glace vanille, 12.9

Éclats de Noisettes Caramélisées et Meringue  
Vermicelli of chestnuts, Vanilla Ice Cream, Caramelized hazelnuts and Meringue  
Maronenfadennudeln, Laß Vanille erstarren, Karamelierte Haselnüsse und Baiser

**Demandez notre Tarte de saison...** ∞ 6.5

Ask for our fresh Tart...

Fragen Sie nach unserem Tageskuchen...

∞ 1.6 le Supplément Chantilly

∞ 3.8 le Supplément boule de glace

## Nos parfums à choix

Flavour / Geschmack

Vanille, Chocolat, Café, Fraise, Framboise, Stracciatella, Pistache, Caramel,  
Abricot, Noix de Coco, Poire, Citron

Vanilla, Chocolate, Coffee, Strawberry, Raspberry, Stracciatella, Pistachio, Caramel, Apricot, Coconut, Pear,  
Lemon

Vanille, Schokolade, Kaffee, Erdbeere, Himbeere, Stracciatella, Pistazie, Karamell, Aprikose, Kokosnuß, Birne,  
Zitrone



3.80 la Boule // 1.60 le Supplément Chantilly // 1.60 le Supplément Chocolat



# Nos glaces

Our Ice Cream's / Unser Eis



« La Coupe Danemark »  
Crème glacée Vanille, Sauce  
Chocolat et Chantilly **11.5**



« Le Baileys Glace »  
Crème glacée Vanille et  
Café et son Baileys **12.9**



« L'Aftersky »  
Crème glacée Vanille et  
Pistache et Chantilly **10.9**



« La Meringue Glacée »  
Crème glacée Vanille et Fraise,  
Meringues et Chantilly **11.5**



« L'Abricot »  
Sorbet Abricot et son Eau de  
Vie d'Abricot **11.9**



« Le Colonel »  
Sorbet Citron et sa  
Vodka **11.9**



« Le William »  
Sorbet Poire et son eau de Vie  
de Poire William **11.9**



« Le Café glacé »  
Crème glacée Café et son  
Expresso, Chantilly **9.9-**



Les Frappés selon  
vos Goûts **8.-**



Conini Vanille **5.9**



Conini Chocolat **5.9**



« Fusée »  
Glacé à l'eau Arômes  
Orange et Ananas **3.9**



« Thesi »  
Vanille Fraise **7.-**



« Piet »  
Vanille Chocolat **7.-**

# Nos tisanes

Our Infusion / Unsere Tees

Mélodie du Désert, Thé Vert à la Menthe

Marocan mint perfumes this green tea to give a fresh and pleasant drink

Frischer, angenehmer Grüntee, angereichert durch exquisite marokkanische Minze

Pleine Forme, Tilleul, Camomille, Verveine, Menthe Poivrée, Fenouil, Cynorhodon

Linden, Camomille, Verbena, Pepper-Mint, Fennel, Rose-Hip and Marigold

Kamille, Eisenkraut, Pfefferminze, Fenchel, Hagebutte, Ringelblume

**Fruits d'Or**, Pommes, Papaye, Ananas, Raisins, Ecorce d'Orange

Apple pieces, Papaya, Pineapple, Rooibos, Raisin, Orange Peel

Hibiskusblüten, Hagebuttenschalen, Orangenstücke, Weinbeeren, Papaya, Ananastücke

Panier des Fraises, Hibiscus, Cynorhodon, Morceaux de Pommes et de Fraises

Hibiscus, rose-hip, pieces of apple, of strawberry and aroma

Hibiskus, Kirschen, schwarzen Johannisbeeren, Holunderstücken, Aroma

Clair Lune, Mélisse, Basilic, Feuille d'Oranger, Souci, Rose et Lavande

Melissa, Basil, Orange-Leaf, Marigold, Rose and Lavender

Melisse, Eisenkraut, Basilikum, Lavendel, Rosenblüten, Orangenblüten

Siesta, Framboisier, Menthe, Ortie, Sarriette, Millefeuille, Mauve et Camomille

Raspberry, Marocan-Mint, Nettle, Sariette, Yarrow, Mauve and Camomile

Himbeerblätter, marokkan Minze, Brennesselkraut, Schafgarbe, Malve, Kamille

4.5/Tasse / Cup / Tasse

