



le vieux
valais

CARTE PRINTANIÈRE






aperitivo



*sunday
funday*

Nos Salades

Our Salads / Unsere Salate

	Petit	Grand
<p> Salade Verte Green Salad Grüner Salat</p>	5.9	9.5
<p> Salade Verte et Tomates Cherry Green Salad and Cherry Tomatoes Grüner Salat und Cherry Tomaten</p>	7.9	11.5
<p> Salade Mêlée Mixed Salad Gemischter Salat</p>	8.9	17.5
<p>L' « Exotique », Gambas grillées, Concassée de Noix de Cajou, Sauce Curry Vert et Lait de Coco, Fruits exotiques et Papadom L' « Exotique », Grilled Shrimp in Green Curry and Coconut Milk, Crushed Cashew Nuts, Exotische Früchte und Papadom L' « Exotique », Gegrillte Reisen-Crevetten an Grünem Curry und Kokosnuss Milch, Geknackten von Cashewnuss, Exotic fruits and papadom</p>	18.-	29.-
<p>La « Gourmande », Ballotine de Foie Gras de Canard Mi-cuit à la Comptée d'Abricots de Plaine, Magret de Canard fumé, fruits du mendiant et confiture d'Oignons Rouges The « Gourmet Salad », Ballotine of Duck Foie Gras with Apricot Compot, Breast of Duck, fruit of the beggar and red onions jam La « Gourmande », Entenleber leicht angebraten mit Aprikosen Kompott, Magret de Canard, Frucht des Bettlers und rote Zwiebeln Marmelade</p>	19.-	32.-
<p>La « César », Croûtons et Lardons caramélisés, Copeaux de parmesan et graines La « César », Crouton and Caramelised Bacon, Parmesan Cheese and seeds La « César », Crouton und Karamellierter Speck, Parmesankäse mit Kernen</p>	18.-	29.-



Notre Potage du jour

<p> Soup of the Day Tagessuppe</p>	8.50	14.50
--	------	-------

Nos entrées

Our Starters / Unsere Vorspeisen

		Petit	Grand
✓	Pain Libanais	5.5	7.5
	★ Basilic / Basil / Basilikum		
	Lebanese Bread	5.5	7.5
	★ Pimenté / Spicy / Pikantem		
	Libanesisches Brot	5.9	7.9
	★ Beurre maître d'hôtel / Butter		
	Planchette du Boucher, Viande séchée de Bœuf, Saucisson Paysan, Jambon Cru, Lard sec, Fromage à Raclette	19.-	29.-
	Butcher's Platter with Dried Beef, Cured Ham, Bacon, Sausage, and «Raclette» Cheese		
	Metzger Platte, getrocknetes Rindsfleisch, Bauernwurst, Rohschinken, Speck, Wurst, « Raclette » Käse, Trockenspeck		
	Assiette de Viande séchée	22.-	33.-
	Platter of dried Meat		
	Trockenfleisch Teller		
✓	Ardoise de Fromages (Chèvre, Brie, Fromage à Raclette et Gorgonzola)	18.-	
	Cheese Platter (Goat Cheese, Brie, « Raclette » Cheese and Gorgonzola)		
	Käsesteller (Ziegenkäse, Brie, « Raclette » Käse und Gorgonzola)		
	Ballotine de Foie Gras de Canard à la Malvoisie Douce et sa Comptée d'Abricots du Valais	22.-	33.-
	Ballotine of Duck Foie Gras, Sweet Malvoisie and stewed local Apricots		
	Foie Gras de Canard an süßem Malvoisie und Walliser Aprikosen Kompott		
✓	Duo de « Bruschettas » aux Tomates et Tapenade d'Olives noires	10.5	
	Duet of « Bruschettas » with Tomatoes and Tapenade of black Olives		
	Duo von « Bruschettas » mit Tomaten und Tapenade mit schwarzen Oliven		
	Découvrez les tapas du Vieux Valais selon arrivage	14.50	26.-
✓	Feuilleté aux asperges	19.-	
	Asparagus Puffs		
	Spargelbällchen		

Notre poisson

Our Fish Selection / Unsere Fische

✓ Gambas décortiquées grillées en Persillade et Sambal Oelek

Grilled shrimp prawns With chopped parsley and Sambal Oelek

Gegrillte Reizen-Crevetten mit Knoblauch und Petersilie und Sambal Oelek



38.-

Nos viandes

Our Meat Dishes / Unser Fleisch

Tartare de Bœuf, 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, Roquette,

150g 32.-

Filet de Rumsteak haché « maison », Germes d'Oignons et Country Fries

L'« Aftersky Burger », Bread, Tomatoes, Salad, Bacon, Cheese, Rocket chopped Rumsteak Filet "homemade",
Onion Germs and Country Fries

L'« Aftersky Burger », Brot, Tomaten, Salat, Speck, Käse, Rucolosalat, gehacktes Rumsteak
Filet « Haus », Zwiebelkeime und Country Fries

Jambon bio grillé sauce moutarde à l'ancienne

Organic Grilled Ham with Mustard sauce

Bio Gegrillter Schinken, Senfsauce

36.-

Plat végétarien

Vegetarian / Vegetarier

✓ Demandez notre assiette végétarienne (selon les produits du marché)

Petit Grand

19.5 31.5

Ask our vegetarian plate (according to the products of the market)

Fragen Sie nach unserem vegetarischen Teller (entsprechend den Produkten des Marktes)

Nos viandes grillées sur ardoise

Our Meats on Slate Platter / Fleisch auf Schiefer-Platte

Entrecôte de Bœuf et son 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		
Médillons de Filet de Bœuf	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		
Côte de veau grillée et son beurre café de Paris « Maison »	200g	42.-
Veal chop with Butter Café de Paris « Home Made »		
Kalbskotelett mit « Haus » Butter Café de Paris		

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, Vol au Vent de Röstis ou Pommes de terre en Robe des Champs

If you don't like the Garnish you can choose between Pasta, Vol-au-vent or röstis or Potatoes in Robe des Champs.

Wenn Ihnen das nicht passt, können Sie zwischen Pasta, Röstis Vol au Vent oder Potatoes in Robe des Champs wählenGarniture





Nos spécialités

Our Specials / Unsere Spezialitäten

	Petit	Grand
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 The « Bonbon du Vieux », Brie Cheese, Mozzarella and Tomatoes Sauce in a Pizza Paste « Calzone » Style served on Rocket, Cherry Tomatoes and Cured Ham Le « Bonbon du Vieux », Brie Käse, Mozzarella und Tomaten Sauce in einem Calzone Teig auf Rucola, Cherry Tomaten und roher Schinken	19.-	29.-
La Pizza « Vieux Valais », Chorizo, Poire et Gorgonzola Garnie de Tomates Cherry et Roquette Pizza « Vieux Valais », Chorizo, Pear and Gorgonzola Cheese with Cherry Tomatoes and Rucola Pizza « Vieux Valais » Chorizo, Birne und Gorgonzola garniert mit Cherry Tomaten und Rucola	19.-	29.-
Le «Dôme Italien », Galette de farine, sous un panaché de Salade au Basilic, Mozzarella di Buffala, Jambon cru Wheat Flour Patry under mixed Salads in Basil Oil, Tomatoes, cured Ham and Mozzarella di Bufala Gemischter Salat auf einem Weizenmehlfladen in Basilikum Oil, Tomaten, roher Schinken und Mozzarella di Bufala	21.-	33.-

Nos spaghettis

Our Spaghettis / Unsere Spaghetti

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

Notre coin fromage

Our Cheese Corner/ Unsere Käse Ecke

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

★	La Fondue « Classique » (servie avec du pain)	Min. 2 pers.	220g/pers	26.-/pers
	« Tomates » (servie avec du pain et pommes de terre en robe des champs)	Min. 2 pers.	220g /pers	28.-/pers

Mélange de Fromages Suisses

Au Lait cru pasteurisé (contient du Gluten) y

Mix of Swiss Cheeses (Contains some Gluten)

Mischung von Schweizer Käse (Enthält Gluten)

✓	Rösti nature			17.5
	Supplément : Fromage à raclette	3.50		
	Lard	1.50		
	Tomates	1.-		
	Œufs	2.-		
	Chèvre	2.50		

Notre « Tourte », Fondue de Pommes de Terre, Poireaux, 19.- 28.-

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

Le coin enfants

Children's Corner / Kinder Menu



	Nuggets et Country Fries, Servis avec des Crudités		Petit	Grand
	Chicken Nuggets and Country Fries with Crudeness		16.5	23.5
	Nuggets und Country Fries mit Rohkost			

	Assiette de Country Fries		7.-	12.-
--	---------------------------	--	-----	------

Plate of Country Fries

Country Fries

	Assiette de Légumes (selon les Produits du Marché)		7.9	14.9
--	--	--	-----	------

Plate of Vegetables (depends of the market)

Gemüsetelle (Nach den Produkten des Marktes)

Les douceurs

Sweet Treats /Süsse Nachspeisen

Crème Brûlée à la Saveur du Moment 9.5
Creme 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)

Tiramisu « Maison » au Speculoos 10.5
Tiramisu at Speculoos
Tiramisu bei Speculoos

Demandez notre Tarte de saison... ∞ 6.5
Ask for our fresh Tart... ∞ 1.6 le Supplément Chantilly
Fragen Sie nach unserem Tageskuchen... ∞ 3.8 le Supplément boule de glace

Café Gourmand Mini Crème brûlée, Dessert du Jour, 19.50
Boule de Glace, Café/expresso et Limoncello « Maison »
« Gourmet Coffee », small Creme Brûlée, Dessert of the day, Ice Cream,
Coffee/expresso and « Homemade » Limoncello
« Schlemmerischer Kaffee », kleine gebrannte Crème, Dessert des Tages,
Rham-Glace, Kaffee/expresso und « Haus » Limoncello

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**



« 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 **10.9**



Les Frappés selon vos
Goûts **8.-**



Conini Vanille **5.9**



Conini Chocolat **5.9**



« Fusée »
Glace 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

Eclat de Rire, Papayes, Ananas, Fraises, Framboises, Pétales de Roses, Raisins Secs

Papaya, Pineapple, Strawberries, Raspberries, Rose Petals, Raisins

Papaya, Ananas, Erdbeeren, Himbeeren, Rosenblüten, Rosinen

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 / Tass