

*Bienvenue au restaurant
Roches Brunnes chez Annie !*

*« Un nouveau départ en mémoire
de ma mère Anna, celle qui m'a
transmis la passion et l'amour
pour la cuisine. Mon équipe et
moi ferons de notre mieux pour
vous transmettre toute notre
chaleur et les saveurs de notre
terre. Nous espérons de vous faire
sentir comme chez vous »*

*Toute l'équipe des RB chez Annie
vous souhaite un très bon appétit!*

Antipasti

Poulpe rôti avec purée de pommes de terre aux herbes et croûtons à l'ail 22.-
Roasted octopus with herbs smashed potatoes and garlic croutons
Rohreigen mit Kräuter-Kartoffwlbrei und Knoblauchcroûtons

Tataki de thon au sésame avec algues wakamé et quinoa, servi sur une sauce soja 32.-
Sesame-crusted tuna tataki with wakame seaweed and quinoa,
served on soy sauce
Thunfisch-Tataki mit Sesamkruste, Wakame-Algen und Quinoa,
serviert auf Sojasauce

Truite marinée aux agrumes servie avec une sauce acidulée et focaccia faite maison 23.-
Citrus-marinated trout served with a tangy sauce and homemade focaccia
Forelle in Zitrusmarinade, serviert mit einer säuerlichen Sauce und hausgemachter
Focaccia

Carpaccio de bœuf avec tomates séchées, roquette et stracciatella de bufflonne 23.-
Beef carpaccio with sun-dried tomatoes, arugula, and pulled Buffalo mozzarella
Rindercarpaccio mit getrockneten Kirschtomaten, Rucola und Zerrissener Büffelmozzarella

Bruschettone Caprese

(mozzarella de bufflonne, tomates cerises et pesto de basilic) 18.-

Bruschettone Caprese (buffalo mozzarella, cherry tomatoes and basili pesto)
Bruschettone Caprese (Büffel mozzarella, Kirschtomaten und Basilikum pesto)

La classique parmigiana d'aubergines

½ 15.- 23.-

The classic eggplant parmigiana
Die klassische Auberginen-Parmigiana

Planchette valaisane

½ 22.- 36.-

Salade verte 7.-

Green salad
Grüner Salat

Salade mêlée 8.-

Mixed salad
Gemischte Salat





Risotto au citron vert, tartare de bar et amandes 28.-

Lime risotto with sea bass tartare and almonds
Limettenrisotto mit Wolfsbarsch-Tatar und Mandeln

Gnocchis maison au safran, servis aux crevettes, roquette et crumble d'olives 26.-

Homemade saffron gnocchi with shrimp, arugula, and olive crumble
Hausgemachte Safran-Gnocchi mit Garnelen, Rucola und Oliven-Crumble

Raviolo Caprese Maison (sauce tomate, ricotta, basilic et marjolaine) 26.-

Home Made Ravioli (tomato sauce, ricotta, basil and marjoram)
Hausgemachte Caprese-Ravioli (Tomatensauce, Ricotta, Basilikum und Majoran)

Risotto crémeux au safran, ragoût de veau 29.-

Saffron Risotto with veal ragout
Safranrisotto mit Kalbsragout

**Scialatielli faits maison à la Scarpariello 25.-
(tomates cerises fraîches, parmesan et basilic)**

Homemade scialatielli alla Scarpariello
(fresh cherry tomatoes, Parmesan, and basil)

Hausgemachte Scialatielli „alla Scarpariello“
(frische Kirschtomaten, Parmesan und Basilikum)

Spaghetti à la Carbonara (guanciale, œuf et pecorino) 24.-

Spaghetti Carbonara style (guanciale, eggs and pecorino cheese)
Spaghetti Carbonara (Guanciale, Eier und Pecorino-Käse)

**Linguine «à la Nerano» avec courgettes et Provolone del Monaco 26.-
(fromage typique de Massa Lubrense)**

Linguine "alla Nerano" with zucchini and Provolone del Monaco
(typical cheese from Massa Lubrense)

Linguine „alla Nerano“ mit Zucchini und Provolone del Monaco
(typischer Käse aus Massa Lubrense)





Escalope de veau à la Sorrentine, tomate et mozzarella fraîches 39.-

Veal escalope Sorrentina style with fresh tomato and mozzarella
Kalbsschnitzel à la Sorrentina mit frischen Tomaten und Mozzarella

Cuisse de poulet à la moutarde , servie avec une purée de pommes de terre 34.-

Chicken thigh with mustard , served with mashed potatoes
Hähnchenschenkel mit Senfsoße, serviert mit Kartoffelpüree

Tagliata de bœuf au parmesan et vin rouge 39.-

Sliced beef with parmesan and red wine
Rindersteak in Scheiben mit Parmesan und Rotwein

**Tartare de boeuf à la méditerranéen (câpres, olives et tomates cerises),
accompagné d'une salade mêlée et frites 180 gr 42.-**

Mediterranean beef tartare (capres, olives and cherry tomatoes),
served with a mixed salad and fries

Mediterranes Rindertartare (Kapern, Oliven und Kirschtomaten),
Serviert mit gemischtem Salat und Pommes Frites

**Gambas sautées à la poêle avec ail, huile et persil,
servies avec légumes de saison, sauce tartare et mayonnaise au curry 36.-**

Pan-seared prawns with garlic, olive oil, and parsley,
served with seasonal vegetables, tartar sauce, and curry mayonnaise

In der Pfanne gebratene Riesengarnelen mit Knoblauch, Öl und Petersilie,
serviert mit saisonalem Gemüse, Tartarsauce und Currymayonnaise

Lotte à la puttanesca (tomates cerisses, olives et câpres) 42.-

Monkfish in puttanesca sauce (cherry tomato, olives, and capers)
Seeteufel „Puttanesca“ (Kirschtomaten, Oliven und Kapern)

Nos sauces maison

Morilles 9.-

Mélangé de champignons 6.-

Trois poivres 6.-



Fondue Glareyarde

Carne di manzo marinata
(Min. 2 persone – 220g per persona) per pers. 42.-
Bœuf mariné (Minimum 2 pers. – 220g/pers.)
Marinated beef (Min. 2 pers. – 220g/pers.)

Servi avec sauce tartare, sauce cocktail, sauce à l'ail, sauce au curry
frites et salade mêlée
Served with tartare sauce, cocktail sauce, garlic sauce, curry sauce
french fries and mixed salad

Supplément de viande 100g 14.-
Extra meat 100g

Fondue Chinoise

Carne di manzo e pollo
(Min. 2 persone – 220g per persona) per pers. 39.-
Bœuf et poulet (Minimum 2 pers. – 220g/pers.)
beef and chicken (Min. 2 pers. – 220g/pers.)

Servi avec sauce tartare, sauce cocktail, sauce à l'ail, sauce au curry
frites et salade mêlée
Served with tartare sauce, cocktail sauce, garlic sauce, curry sauce
french fries and mixed salad

Supplément de viande 100g 14.-
Extra meat 100g



Menu enfants

Mini pizza La cotto 13.-

Penne à la tomate 10.-

Penne with tomato sauce

Chicken nuggets et frites 15.-

Chicken nuggets with french fries





Margherita 18.-

Sauce tomate, mozzarella , basilic et huile d'olive extra vierge

Napoletana 22,50-

Sauce tomate, mozzarella, anchois du Cantabrique, câpres, olives, origan, basilic et huile d'olive extra vierge

La Cotto 23.-

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons et huile d'olive extra vierge

Diavola 23,50-

Sauce tomate, mozzarella, saucisse piquante, basilic et huile d'olive extra vierge

Capricciosa 23.-

Sauce tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, olives, basilic et huile d'olive extra vierge

Tropea 23.-

Sauce tomate, mozzarella, thon, oignons, câpres, basilic et huile d'olive extra vierge

Vegetariana 23.-

Sauce tomate, mozzarella, olives, courgettes, aubergines et champignons, basilic et huile d'olive extra vierge

4 Formaggi 23.-

Mozzarella, Raclette, Pecorino et mozzarella de bufflonne

Parma 26.-

Mozzarella, tomates cerises fraîches, roquette, jambon cru, mozzarella de Bufflonne, basilic et huile d'olive extra vierge

Calzone 23.-

Mozzarella, sauce tomate, jambon cuit, champignons, basilic et huile d'olive extra vierge

Saltimbocca "Caprese" 18.-

(sandwich en pâte à pizza, cuit au four puis garni).

Mozzarella, tomates, jambon cru, basilic et huile d'olive extra vierge



Vins du Valais

	37.5cl	50cl	75cl
Gamay L'Orpailleur	17.-		34.-
Pinot Noir La Romaine – Les empereurs	23.-	32.-	43.-
Merlot L'Orpailleur	27.-		53.-
Diolinoir La Romaine		37.-	
Assemblage Rouge			
L'Orpailleur – La Pépité Rouge (pinot, syrah, merlot)			43.-
La Romaine- Caligula (cabernet, merlot)	35.-		69.-
LEON by Chai du Baron (merlot, diolinoir)		30.-	47.-
La Madeleine (Assemblage de cépages rouges)			85.-
Chai du Baron- La Réserve (merlot, cabernet franc, cabernet sauvignon)			95.-



Vins du Valais

	37.5cl	50cl	75cl
Fendant			
L'Orpailleur	16.-		31.-
La Romaine			32.-
La Madeleine			31.-
Johannisberg			
L'Orpailleur	21.-		41.-
Petite Arvine			
L'Orpailleur			55.-
La Madeleine	28.-		
Rosè			
L'Orpailleur - Or Rose		32.-	
La Madeleine - Les Gamines			37.-
LEON BY Chai du Baron - Rosé de Syrah			43.-



Vins italiens

VINS ROUGES

	37.5cl	75cl	150cl
Primitivo P Salento (Giovanni Petrelli)		39.-	
Montepulciano d' Abruzzo (Torre dei Beati)		45.-	
Gattinara DOC Azienda Travaglini (100% Nebbiolo)		57.-	
Chianti Superiore DOCG Cantina Gentili (Sangiovese, Merlot)		37.-	
Chianti Marchese Antinori Tenuta Tignanello (Sangiovese, Cabernet Sauvignon)		77.-	
Hebo Petra Toscana (Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese)		45.-	90.-
Quercegobbe Petra (100% Merlot)		79.-	
Bolgheri Rosso (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Syrah)		63.-	120.-
Serre Nuove dell'Ornellaia (Merlot, Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Petit Verdot)		115.-	
Barbera d'Alba Bussia (Fratelli Giacosa)		39.-	
Barolo Bussia (Fratelli Giacosa)	43.-	85.-	
Amarone Classico DOCG (Corvina, Corvinone, Rondinella)	43.-	77.-	
Brunello di Montalcino (Sangiovese)	49.-	95.-	



Vins italiens

VINS BLANCS

75cl

Falanghina

(Azienda Vinosia)

37.-

Greco di Tufo

(Salvatore Molettieri)

43.-

Fiano di Avellino

(Salvatore Molettieri)

43.-

Chardonnay

(Kettmeir)

47.-

Prosecco Conegliano Valdobbiadene

43.-

Champagne Bernard Remy Prestige

(Chardonnay, Pinot Noir et Pinot Meunier)

120.-

