le Gueullhi

Salade verte 7. –
Green salad

Salade mêlée 9. –
Mixed salad

Salade des Alpes - chèvre chaud sur pomme au miel, jambon cru, noix 24. –
Warm goat cheese on apple with honey, cured ham, nuts

Assiette valaisanne 30. –
Local air dried beef, cured ham, dried sausages, cheese

Assiette de viande séchée 30. –
Air dried beef platter

Tartare de bœuf, frites et salade (avec escalope de foie gras poêlé +10. –) 34. –
Beef tartare, French fries and Salad (with foie gras escalope +10. –)

Entrecôte parisienne (entremêlée) Pommes frites et Légumes 38. –
- beurre ail/persil +4. –
Beef entrecôte, French fries and Vegetables, parsley/garlic butter +4. –

Foie de veau à l'anglaise, Frites et Légumes 36. –
Grilled veal liver à l'anglaise (with bacon), French fries and Vegetables

Rösti BERNOIS (lard, oignons) avec œuf au plat With bacon, onions and fried egg on top 25. –

Rösti nature gratiné au fromage Grated potatoes sprinkled with cheese 25. –

Rösti nature gratiné au fromage de chèvre Grated potatoes sprinkled with goat cheese 25. –

Rösti VALAISAN - rösti nature, fromage à raclette et jambon cru 29. –
Grated potatoes sprinkled with raclette cheese and cured ham

Fondue au fromage moitié-moitié (dès 2 personnes) 28. –/pers
Cheese fondue moitié-moitié, two kinds of cheese (for 2 persons)

Croûte au fromage simple 19. –/ Croûte au fromage 3 étages - jambon, fromage, œuf 23. –
Simple cheese croûte
Cheese croûte 3 stages - ham, cheese and egg

✿ ! Tout changement (sur les plats, ainsi que les garnitures) peut engendrer une majoration du prix !