

Restaurant



Bar - Restaurant - Terrasse - Concerts live après-ski

Information à la clientèle/ Customer information

Chers clients,

Notre équipe prépare une cuisine respectueuse du produit et de la tradition.

Tous nos plats, ainsi que les pizzas sont cuisinés sur place à partir de produits bruts, de saison et frais que nous épluchons, lavons et taillons. Les cuissons sont faites minute (pâtes et riz également), certains plats nécessitant plus de temps de préparation. Le temps d'attente pour un plat est de minimum 20 minutes et en fonction de la fréquentation.

Nous vous remercions pour votre compréhension et que votre passage chez nous soit un moment de détente qui vous fera oublier le stress du quotidien !

Pour les allergènes, c'est avec plaisir que le personnel de service vous renseignera.

Dear customers,

Our team prepares a respectful cuisine of the traditionally prepared products.

All of our plates, and pizzas also, are prepared on the spot from raw, seasonal, fresh products, which we peel, wash and slice. Cooking is done on the spot (pasta and rice equally), certain plates might require more preparation time.

Waiting time for a plate is minimum 20 minutes, depending on the occupancy.

We thank you for your understanding and we wish you a very pleasant time in our restaurant!

Our staff will gladly respond any questions regarding allergens.

Provenance des viandes / Meet origin :

Boeuf/Beef, Veau/Veal, Porc/Pork - CH, D, F

Agneau /Lamb- CH, NZ, F

Volaille/Poultry - CH, F

Gibier/Venison- Local, NZ, UE

Téléphone +41(0)24 479 35 55

lequeullhi@bluewin.ch

www.lequeullhi.ch

Service et TVA inclus

Nous vous servirons aussi vite que possible, mais aussi lentement que nécessaire...



Salade verte 6. --
Green salad

Salade mée 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 29. --
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 (entremée) 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 REBLOCHON (lard, oignons) With bacon and onions sprinkled with reblochon cheese 29. --

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) 27. --/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

✿ *Selon l'arrivage, les "Suggestions du chef" changent toutes les semaines*

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

LES PIZZAS

Petite

Margharita _____ 15. -- _____ 18. --

Tomate, Mozzarella, Origan, Basilic / Tomato sauce, Mozzarella, Oregano, Basil

Prosciutto _____ 16. -- _____ 19. --

Tomate, Mozzarella, Jambon / Tomato sauce, Mozzarella, Ham

Contadina _____ 17. -- _____ 20. --

Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons / Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms

Napoli _____ 20. -- _____ 25. --

Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives / Tomato sauce, Mozzarella, Anchovy, Capers, Olives

Hawaï _____ 18. -- _____ 22. --

Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas / Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Pineapple

Quattro Stagioni _____ 20. -- _____ 25. --

Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Poivrons, Olives

Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Pepper, Olives

Diavola _____ 20. -- _____ 24. --

Tomate, Mozzarella, Chorizo piquant, Poivrons, Olives / Tomato sauce, Mozzarella, Spicy Chorizo, Peppers, Olives

Tonnara _____ 22. --

Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons / Tomato sauce, Mozzarella, Tuna, Onions

Végétarienne _____ 19. -- _____ 23. --

Tomate, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Tomate séchée, Aubergines

Tomato sauce, Mozzarella, Mushrooms, Peppers, Dried tomatoes, Eggplants

Calzone _____ 23. --

Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Œuf / Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Egg

4 Fromages _____ 20. -- _____ 25. --

Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Raclette, Gruyère

Du Chef _____ 20. -- _____ 25. --

Tomate, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Miel, Roquette, Jambon cru / Tomato sauce, Mozzarella, Goat cheese, Honey, Rucola, Dried ham

Parma _____ 22. -- _____ 27. --

Tomate, Mozzarella, Roquette, Jambon de Parme, Parmesan / Tomato sauce, Mozzarella, Rucola, Parme Dried Ham, Parmesan

Montagnarde _____ 21. -- _____ 26. --

Tomate, Mozzarella, Lardons, Oignons, Crème fraîche / Tomato sauce, Mozzarella, Bacon, Onions, Fresh cream

Valaisanne _____ 21. -- _____ 26. --

Tomate, Mozzarella, Raclette, Jambon cru / Tomato sauce, Mozzarella, Raclette cheese, Dried ham

Supp. à fr. 3. - : jambon, jambon cru, lardons, anchois, chorizo, gorgonzola, chèvre, raclette, gruyère. Supp. à fr. 2. - champignons, ananas, œuf, roquette, tomate séchée, aubergine. Tout autre supplément à frs. 1. --

DESSERTS

Tarte aux fruits maison 8.--

Fruits tart

Tarte au citron meringuée maison 9.50

Lemon meringue pie

Gâteau au chocolat noir maison 9.50

Homemade dark chocolate cake

Meringues et crème chantilly 9.50

Meringues with whipped cream

Griottes au kirch 12. --

Morello cherries in kirsch alcohol

Crème brûlée au gingembre confit et vanille de Maurice 12. --

Crème brûlée with candied ginger and vanilla from Mauritius

Coupe Génépi arrosée 12.50

Glaces Movenpick : 4.--/boule

Vanille, Chocolat, Mocca, Pistache, Fraise, Caramel, Rhum-raisins

Vanilla, Chocolate, Coffee, Pistachio, Strawberry, Caramel, Rum-grapes

Sorbets Movenpick : 4.--/boule

Abricot, Citron, Framboise, Mangue-passion

Apricot, Lemon, Raspberry, Mango-passion fruit

Supplément chantilly 1.50

Extra whipped cream

Service et TVA inclus