



Le _____
MENU





JOAQUIM ET MARCO VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE
AU RESTAURANT DE L'HOTEL LE BESSO

Accompagnés de leur équipe, ils vous accueillent dans une ambiance montagnarde historique. Que ce soit pour un café entre amis, lors d'un après-ski en famille ou pour un repas en tête à tête, toutes les occasions sont bonnes pour venir profiter d'un moment au pied du Besso. Notre chef de cuisine Marco Ferraris se fera un plaisir de vous faire découvrir sa cuisine créative et évolutive aux consonances méditerranéennes.

DÉCOUVREZ EGALEMENT NOTRE SWISS ROMANTIC LODGE

Construit en 1893, le Besso est l'Hôtel de charme de Zinal !
Venez découvrir notre hôtel Swiss Romantic Lodge de 11 chambres toutes équipées. Nous vous y offrons tout le confort nécessaire pour un séjour romantique à Zinal. L'Hôtel Le Besso est l'endroit idéal pour votre prochaine sortie en amoureux. Situé à 300m des remontées mécaniques de Grimentz-Zinal, notre hôtel permet d'accéder rapidement aux pistes de ski, aux sentiers de randonnées et aux itinéraires vélo.



Les ENTRÉES

Mesclun

Grüner Salat / green salad

CHF 8.00

Mesclun panaché

Gemischt Salat / Mixed salad

CHF 12.00

Salade Besso aux chanterelles

Salade mêlée aux chanterelles, viande séchée et tomme Anniviers
Gemischter Salat mit Pfifferlingen, Trockenfleisch und Tomme d'Anniviers
Mixed salad with chanterelles, dried meat and Anniviers tomme cheese

CHF 16.00

Bruschetta à l'italienne

Burrata des Pouilles, tomates datterino marinées, chips de pain au levain boulanger
Apulische Burrata, marinierte Datterino-Tomaten, Brotchips mit Bäckerhefe
Pugliese burrata, marinated datterino tomatoes, bread crisps with baking leaven

CHF 20.00

Tartare de thon, façon vitello tonnato

Tartare de thon albacore, mayonnaise au jus de veau, pickles d'oignon rouge, poudre de câpres.
Tartar vom Gelbflossenthunfisch, Mayonnaise mit Kalbsjus, rote Zwiebelgurken, Kapernpulver.
Yellowfin tuna tartare, veal jus mayonnaise, red onion pickles, caper powder.

CHF 24.00

Parmigiana d'aubergines revisitée

Aubergine cuite à basse température, sauce aux tomates rôties, crème au Parmigiano Reggiano dop et caviar d'aubergines à l'huile d'olives extra vierge.
Bei niedriger Temperatur gegarte Aubergine, Sauce aus gerösteten Tomaten, Creme mit Parmigiano Reggiano dop und Auberginenkaviar mit nativem Olivenöl extra.
Low-cooked aubergine, roasted tomato sauce, dop Parmigiano Reggiano cream and aubergine caviar with extra-virgin olive oil.

CHF 22.00

Tartare de bœuf « Besso »

Coupé au moment, crème de jaune d'œuf, concombre mariné au gin et glace à la moutarde de Meaux.
Momentan geschnitten, Eigelbcreme, mit Gin marinierte Gurke und Eis mit Meaux-Senf.
Cut just before serving, cream of egg yolk, gin-marinated cucumber and Meaux mustard ice cream.

CHF 24.00

Soupe de petit pois et espuma au lait de coco

Erbensuppe und Kokosmilch-Espuma
Pea soup with coconut milk espuma

CHF 15.00

Les PLATS

TERRE ET MER

Tagliolini et gambas rouges d'Italie

Tagliolini sautés au beurre citronné, tartare de gambas rouge d'Italie
Gebratene Tagliolini mit Zitronenbutter, Tatar von Roten Gambas aus Italien
Tagliolini sautéed in lemon butter, Italian red prawn tartare

CHF 38.00

Porco bello

Filet mignon de porc rôti, poitrine de porc Turgovienne croustillante, pommes de terre rissolées et légumes du moment, pomme granny Smith
Gebratenes Schweinefilet, turgauischer Schweinebauch mit knusprigen Bratkartoffeln und aktuellem Gemüse, Granny Smith Apfel
Roast pork tenderloin, crispy Turgovian pork belly, roast potatoes and vegetables of the moment, Granny Smith apple

CHF 43.00

Turbot, oursin, pain et tomate

Pavé de turbo snacké, sauce aux oursins de mer, crème de pain à l'ail et concassé de tomates au basilic
Turbo-Steak-Snack, Seeigel-Sauce, Knoblauch-Brotcreme und Tomaten-Basilikum-Concassé
Snacked turbo steak, sea urchin sauce, garlic bread cream and tomato and basil concassé

CHF 44.00

Tartare de bœuf « Besso »

Coupé au moment, crème de jaune d'œuf, concombres marinés au gin et glace à la moutarde de Meaux et frites.
Momentan geschnitten, Eigelbcreme, in Gin eingelegte Gurken, Eis mit Meaux-Senf und Pommes frites.
Cut just before serving, egg yolk cream, gin-marinated cucumbers with Meaux mustard ice cream and chips.

CHF 36.00

Bœuf, pomme de terre et roquette

Tagliata de bœuf, mille-feuille de pommes de terre, tartelette de parmesan au pesto de roquette et tomates confites
Tagliata vom Rind, Mille-feuille von Kartoffeln, Parmesan-Törtchen mit Rucola-Pesto und kandierten Tomaten
Beef tagliata, potato mille-feuille, parmesan tartlet with rocket pesto and preserved tomatoes

CHF 49.00

Légende:



Gluten free



Lactose free



Vegetarian



Vegan

Pour toute intolérance ou allergie n'hésitez pas à vous adresser au personnel du service

Les ORIGINES

Bœuf : Suisse

Poissons et crustacés : Selon arrivage

Porc : Suisse

Charcuterie : Anniviers / Italie

Les CLASSIQUES

Burger « Besso »

Notre bun boulanger, burger de bœuf, oignons caramélisés, chips de guanciale, tomme d'Anniviers, cornichons maison et frites.

CHF 29.00

Unser Bäckerbun, Rindfleischburger, karamellisierte Zwiebeln, Guanciale-Chips, Tomme d'Anniviers, hausgemachte Gurken und Pommes Frites.

Our baker's bun, beef burger, caramelised onions, guanciale chips, Anniviers tomme, home-made gherkin and french fries.

La sélection de charcuteries et fromage

Viande séchée, coppa, jambon cru et saucisses d'Anniviers, fromage d'alpage de la vallée.

Petite

Trockenfleisch, Coppa, Rohschinken und Würste aus Anniviers, Alpkäse aus dem Tal.

CHF 19.00

Cured meat, cppoa, cured ham and Anniviers sausages, alpine cheese from the valley.

Grande

CHF28.00

La fondue chinoise du Besso

Viande de bœuf marinée, sélection de sauces maison et frites

Minimum 2

Mariniertes Rindfleisch, hausgemachte Saucenauswahl und Pommes frites

personnes

Marinated beef, selection of homemade sauces and french fries

CHF 45.00

par personne

Ravioli végété

Ravioli de bourrache sautés au beurre et sauge, pesto de noix et chips de parmesan

CHF 26.00

In Butter und Salbei sautierte Ravioli aus Borschtsch, Walnusspesto und Parmesanchips

Bourache ravioli sautéed with butter and sage, walnut pesto and parmesan crisps

Les PETITS

Les enfants

Penne à la tomate et basilic/ nuggets de poulet panés aux corn flakes et frites

CHF 14.00

Boule de glace au choix

Penne mit Tomate und Basilikum/ panierte Hähnchennuggets mit Cornflakes und pommes frites

Kugel Eis nach Wahl

Tomato and basil penne/ breaded chicken nuggets with cornflakes and french fries

Ice cream scoop of your choice

Les DOUCEURS

« Terramisu »

Le classique italien revisité

Der italienische Klassiker neu interpretiert

The Italian classic revisited

CHF 14.00

Soupe au lait d'amande aux fruits rouges

Soupe de lait d'amande, fruits rouges en différentes textures, miel et chocolat

Suppe aus Mandelmilch, roten Früchten in verschiedenen Texturen, Honig und Schokolade

Almond milk soup, different textures of red fruit, honey and chocolate

CHF 14.00

Millefeuille à la fraise

Crème pâtissière et gelée au citron vert, fraises en différentes textures

Konditorcreme und Gelee mit Limetten, Erdbeeren in verschiedenen Texturen

Lime custard and jelly, strawberries in different textures

CHF 16.00

Assortiment de fromages

Käsesortiment

Assorted cheeses

CHF 16.00

Nous avons à cœur d'utiliser et sublimer des produits locaux de qualité

C'est pourquoi nous travaillons étroitement avec :

La Boucherie de la Vallée à Vissoie

La Boulangerie Salamin à Grimentz

La Brasserie WhiteFrontier

La Distillerie Morand à Martigny

La Fromagerie d'Anniviers à Vissoie

Les Jus de Fruits Opaline à Vétroz

Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie