



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^{oo}

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

CHF 16.00

Carpaccio de cerf mariné et fumé, saladine d'automne

Fines tranches de filet mignon de cerf marinées et fumées, saladine aux légumes du moment
Dünne Scheibe von marinem und geräuchertem Hirschfilet, Saladine mit aktuellem Gemüse
Thinly sliced filet mignon of venison, marinated and smoked, saladine with vegetables of the moment

CHF 24.00

Saumon suisse alpine, petits pois et citron

Saumon mariné aux herbes, panna cotta aux petits pois, légumes aigre-doux zestes de citron confits et gelée au jus de citron.
Meereslachs mit Kräutern, Erbsenpanna cotta, süß-saurem Gemüse, kandierter Zitronenschale und Zitronensaftgelee.
Seared salmon with herbs, pea panna cotta, sweet and sour vegetables, candied lemon zest and lemon juice jelly.

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 au potimarron et courge, espuma au lait d'amande et huile de courge

Kürbis- und Kürbissuppe, Espuma mit Mandelmilch und Kürbiskernöl
Pumpkin and squash soup, espuma with almond milk and pumpkin oil

CHF 15.00

Les PLATS

TERRE ET MER

Pappardelle aux bolets et fondue de fromage d'Anniviers

Pâtes fraîches aux œufs sautées aux bolets, fondue de raclette d'alpage.

Frische Eierpastete, Steinpilzsauce, Fondue aus Almraclette.

Fresh egg pastry, boletus saute, alpine raclette fondue.

CHF 34.00

Joues de sanglier, pommes de terre violettes, carottes

Joues de sanglier cuitent à basse température, sauce au vin rouge, mousseline de pomme de terre violette, carotte au beurre

Wildschweinbäckchen in Niedrigtemperatur gegart, Rotweinsauce, violette Kartoffelmousseline, Butterkarotte

Wild boar cheek cooked at low temperature, red wine sauce, purple potato mousseline, buttered carrot

CHF 39.00

Flétan snacké, beurre blanc à la bisque de crustacé, céleri rave, betterave et pois mange tout

Pavé de halibut snacké, beurre blanc aux crustacés, purée de céleri rave, betterave et pois mange tout sautés

Halibut Snacke, weiße Butter mit Krustentieren, reine Selleriewurzel, Rote Beete und sautierte Zuckerschoten

Fletan snacke, white butter with shellfish bisque, celeri rabe, beetroot and snow peas

CHF39.00

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

Selle de chevreuil rôtie aux herbes, accompagnement chasse

Un classique de la chasse : la selle de chevreuil rôtie accompagné de spätzli sautées au beurre, poire à botzi, châtaignes au miel, purée de courge, choux de Bruxelles sautés et sauce aux airelles

Ein Klassiker der Jagd: gebratener Rehrücken, begleitet von Spazli saute au beurre, Birne a botzi, Honigkastanie,

Kürbispüree, Rosenkohl saute und Preiselbeersauce

A hunting classic: roast saddle of venison with spazli sautéed in butter, pear a botzi, honey chestnuts, pure squash,

Brussels sprouts sautéed in cranberry sauce.

Minimum 2

personnes

CHF 53.00

par personne

Légende:



Gluten free



Lactose free



Vegetarian



Vegan

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

Les ORIGINES

Chasse : Selon arrivage

Poissons et crustacés : Selon arrivage

Boeuf: 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.

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.

CHF 29.00

La sélection de charcuteries et fromage

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

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

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

Petite

CHF 19.00

Grande

CHF 28.00

La fondue chinoise du Besso

Viande de bœuf marinée, sélection de sauces maison et frites

Mariniertes Rindfleisch, hausgemachte Saucenauswahl und Pommes frites

Marinated beef, selection of homemade sauces and french fries

Minimum 2

personnes

CHF 45.00

par personne

Ravioli végété

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

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

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

CHF 26.00

Les PETITS

Les enfants

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

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

CHF 14.00

Les DOUCEURS

Cœur coulant a la noisette et café

Un classique du Besso retour sur notre carte, le cœur coulant à la noisette accompagné d'une glace moka.

Ein Klassiker des Besso, der auf unsere Speisekarte zurückgekehrt ist, ist das Coulant- Haselnussherz, das von einem Mokka-Eis begleitet wird.

A Besso classic is back on our menu, the hazelnut heart with mocha ice cream.

CHF 16.00

Soupe au lait d'amande au fruit rouge

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

Sous-bois

Panna cotta à la vanille, pêches en différentes textures, châtaignes au miel et sauce au caramel beurre salée

Panna cotta mit Vanille, Pfirsich in verschiedenen Texturen, Kastanien mit Honig und Karamellsauce mit gesalzener Butter

Vanilla panna cotta, different textured peaches, honey chestnuts and salted butter caramel sauce

CHF 14.00

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