



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 7.00

Mesclun panaché

Gemischt Salat / Mixed salad

CHF 10.00

Gambas rouges, olive et passion fruit

Tartare de gambas rouge d'Italie, crumble aux olives taggiasche, sauce au passion fruit

CHF 24.00

Zuppa del contadino

Soupe aux légumes secs et frais aromatisée aux herbes

CHF 16.00

Voyage en Emilie-Romagne

Passatelli sautés au beurre, fondue à la raclette d'Anniviers, bouillon corsé de volaille et truffe noire

CHF 20.00

Parmigiana d'aubergines revisitée

Aubergines cuites à basse température, sauce aux tomates rôties, espuma au Parmigiano Reggiano dop et caviar d'aubergines à l'huile d'olives extra vierge.

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 Dijon.

Momentan geschnitten, Eigelbcreme, mit Gin marinierte Gurke und Eis mit Dijon-Senf.

Cut just before serving, cream of egg yolk, gin-marinated cucumber and Dijon mustard ice cream.

CHF 24.00

La soupe du moment

Soupe à la courge et amaretti espuma au lait d'amande et thym

CHF 15.00

Les PLATS

TERRE ET MER

Fish and chips

Fish and chips de perche de Loe panée au panko, chips de légumes, mayonnaise maison a la betterave.

CHF 44.00

Joue, pomme de terre et carottes

Joue de bœuf cuit à basse température, une mousseline de pommes de terre et des carottes rôties

CHF 32.00

Poulet façon méditerranée

Suprême de poulet de la région de trois lac rôtie, sauce méditerranée, polenta et légumes du moment

CHF 34.00

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

Veau, pommes rissolée et légumes

Côte de veau rôtie, beurre aux herbes, pommes rissolées et légumes sauté du moment.

CHF 54.00

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

Porc : Suisse

Poissons et crustacés : Selon arrivage

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, karamellierte 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 maisons et frites

Mariniertes Rindfleisch, hausgemachte Saucenauswahl und Pommes frites

Marinated beef, selection of homemade sauces and french fries

Par personne **CHF 45.00**

Minimum 2 personnes

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 sauge, walnut pesto and parmesan crisps

CHF 26.00

Les PETITS

Les enfants

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

Boule de glace au choix

Maccheroncelli 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

Le cœur coulant à la noisette, glace café

CHF 16.00

Pommes et caramel beurre salé

Crumble aux pommes et aux amandes, sauce caramel et beurre salé et sa glace

CHF 14.00

Notre panna cotta

Panna cotta au chocolat blanc, calamansi.

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