



Le MENU





JOAQUIM ET SEBASTIEN 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 ; pour une détente post randonnée ou pour un repas en tête à tête ; toutes les occasions sont bonnes pour venir profiter d'un moment aux pieds du Besso. Nos deux chefs de cuisine Fanny et Florian se feront un plaisir de vous faire découvrir leur cuisine créative inspirée de leurs voyages.

DÉCOUVREZ ÉGALEMENT 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 200m 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

Salade montagnarde du Chef, trio de Nems croustillants à la tomme d'Anniviers et sa compotée d'oignon au vin rouge, charcuterie de pays et noix croquantes

Salade verte, fromage, oignon, vin rouge, charcuterie, huile d'olive, noix.

CHF 17.-

Grüner Salat, Käse, Zwiebeln, Rotwein, Wurstwaren, Olivenöl, Nüsse

Green salad, cheese, onions, red wine, cold cuts, olive oil, nuts

Potage du moment, Chantilly à la noisette et graines torréfiées

Légumes, crème chantilly, noisettes, graines de courge, graines de lin, graines de tournesol, graines de sésame

CHF 12.-

Gemüse, Schlagsahne, Haselnüsse, Kürbiskerne, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam

Vegetables, whipped cream, hazelnuts, pumpkin seeds, flax seeds, sunflower seeds, sesame seeds

Terrine de lapin au cognac, confits d'oignon et pain de campagne grillé

Viande de lapin, oignons, pain aux céréales

CHF 16.-

Kaninchenfleisch, Zwiebeln, Mehrkornbrot

Rabbit meat, onions, multigrain bread

Salade de gambas aux agrumes, pickles de légume et mélange de graines torréfiées



Gambas, citron vert, pamplemousse, orange, graines de courge, graines de lin, graines de tournesol, sésame

CHF 18.-

Gambas, Limette, Grapefruit, Orange, Kürbiskerne, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam

Shrimp, lime, grapefruit, orange, pumpkin seeds, flax seeds, sunflower seeds, sesame seeds

Salade verte ; vinaigrette balsamique et miel curry



Salade verte, vinaigrette, miel, curry

CHF 10.-

Grüner Salat, Vinaigrette, Honig, Curry

Green salad, vinaigrette, honey, Curry

Les PLATS

Fondue moitié-moitié- gruyère et vacherin fondu, pain de campagne et salade verte

Bergkäse, Landbrot und grüner Salat

mountain cheese, country bread, and green salad

CHF 26.-

Fondue aux cèpes- fromage de montagne, cèpes poêlés et salade verte

Bergkäse, gebratene Steinpilze und grüner Salat

mountain cheese, porcini mushrooms and green salad

CHF 32.-

Fondue aux quatre poivres, mélange de poivre noir, blanc, vert et rose et salade verte

Bergkäse, Pfeffer und grüner Salat

mountain cheese, pepper and green salad

CHF 29.-

Raclette, pomme de terre, oignons, lardons fumés, crème, vin blanc, raclette

Kartoffeln, Zwiebeln, geräucherte Speckwürfel, Sahne, Weißwein, Käse (Raclette)

potatoes, onions, smoked bacon, cream, white wine, cheese (raclette)

CHF 28.-

Entrecôte parisienne de bœuf 250gr, sauce aux cèpes ou aux trois poivres, gratin

dauphinois et salade verte

Bœuf, cèpes, poivre, pomme de terre, fromage, crème fraîche, salade

Rindfleisch, Steinpilze, Pfeffer, Kartoffeln, Käse, Crème fraîche, Salat

Beef, porcini mushrooms, pepper, potatoes, cheese, crème fraîche, salad

CHF 46.-

Joue de cochon confite à l'asiatique, riz pilaf et petits légumes croquants

Porc, sauce soja, vinaigre de riz, miel, riz, légumes

Schweinefleisch, Sojasauce, Reisessig, Honig, Reis, Gemüse

Pork, soy sauce, rice vinegar, honey, rice, vegetables

CHF 32.-

Gambas sauce coco, curry et citronnelle, riz pilaf et petits légumes croquants

Gambas, lait de coco, curry, citronnelle, riz, légumes

Garnelen, Kokosmilch, Curry, Zitronengras, Reis, Gemüse

Prawns, coconut milk, curry, lemongrass, rice, vegetables

CHF 36.-

Le Burger BE2SO, pain artisanal doré, compote d'oignon fondant, steak haché, saucisse anniviarde et fromage du Val d'Anniviers fondant.

Pain, boeuf, porc, oignons, fromage, crème, poivre

Brot, Rindfleisch, Schweinefleisch, Zwiebeln, Käse, Sahne, Pfeffer

Bread, beef, pork, onions, cheese, cream, pepper

CHF 29.-

Le Burger forestier, pain artisanal doré, lard rôti, steak haché, sauce aux cèpes et fromage du Val d'Anniviers fondant.

CHF 29.-

Pain, bœuf, lard, champignons (Cèpes), fromage, crème, poivre

Brot, Rindfleisch, Speck, Pilze (Steinpilze), Käse, Sahne, Pfeffer

Pain, bœuf, lard, champignons (Cèpes), fromage, crème, poivre

Le Burger végétarien, pain artisanal doré, mayonnaise à l'ail, steak de lentilles tomatée et fromage du Val d'Anniviers fondant.

CHF 27.-



Pain, lentilles, tomates ail, oignon, carotte, œuf, mayonnaise, fromage de montagne, huile, moutarde

Brot, Linsen, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Karotten, Eier, Mayonnaise, Bergkäse, Öl, Senf

Bread, lentils, tomatoes, garlic, onion, carrot, egg, mayonnaise, mountain cheese, oil, mustard

Raclivégé, pomme de terre, oignons, Cèpes, crème, vin blanc, raclette

CHF 28.-



Kartoffeln, Zwiebeln, Pilze (Steinpilze), Sahne, Weißwein, Käse (Raclette)

potatoes, onions, mushrooms (porcini), cream, white wine, cheese (raclette)

**Les
ORIGINES**

Bœuf : Suisse

Charcuterie : Anniviers et Suisse

Porc : Suisse

Gambas : Vietnam

Fromage : Anniviers et Suisse

A PARTAGER

L'Assiette Valaisanne

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 18.-

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

Grande

CHF 29.-

Les PETITS

Le chef propose une saucisse anniviarde ou un steak haché, ketchup, frites dorées et salade verte

CHF 16.-

Boule de glace au choix.

Der Küchenchef bietet ein Hacksteak oder eine halbe Ballotine, ein Mini-Pfannengericht mit Gemüse und verschiedene Toppings an.

Eis nach Wahl.

The chef offers a ground steak or half a ballotine, a mini stir-fry of vegetables, and a choice of toppings.

Choice of ice cream.

Les **DOUCEURS**

Moelleux au chocolat, glace vanille

Chocolat, beurre, œuf, sucre, farine

CHF 14.-

Schokolade, Butter, Eier, Zucker, Mehl

Chocolate, butter, eggs, sugar, flour

Crème brûlée à la fève de tonka, caramélisée au sucre de canne

Lait, crème, œuf, sucre, fève de Tonka

CHF 12.-

Milch, Sahne, Ei, Zucker, Tonkabohne

Milk, cream, egg, sugar, tonka bean

Tarte au citron déstructurée, crème citron, sablé croustillant et meringue

Citron, œuf, sucre, beurre, farine, poudre d'amande

CHF 14.-

Zitrone, Ei, Zucker, Butter, Mehl, Mandelpulver

Lemon, egg, sugar, butter, flour, almond powder

Crumble pomme/poire, fruits caramélisés et crumble doré

Pomme, poire, beurre, sucre, farine, poudre d'amande

CHF 12.-

Apfel, Birne, Butter, Zucker, Mehl, Mandelpulver

Apple, pear, butter, sugar, flour, almond powder

Sorbet anniviard façon vacherin

Sorbet maison au fruit du moment, meringue, blanc d'œuf, sucre, crème chantilly

CHF 14.-

Hausgemachtes Sorbet aus Früchten der Saison, Baiser, Eiweiß, Zucker, Schlagsahne

Homemade sorbet made with seasonal fruit, meringue, egg whites, sugar, whipped cream

Légende:



Gluten free



Lactose free



Vegetarian



Vegan

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

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 Distillerie Morand à Martigny
La Fromagerie d'Anniviers à Vissoie
Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie