



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 Marc se feront un plaisir de vous faire découvrir leur cuisine créative inspirée de leurs voyages.

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 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
Grüner Salat, Käse, Zwiebeln, Rotwein, Wurstwaren, Olivenöl, Nüsse
Green salad, cheese, onions, red wine, cold cuts, olive oil, nuts

CHF 17.-

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
Gemüse, Schlagsahne, Haselnüsse, Kürbiskerne, Leinsamen, Sonnenblumenkerne, Sesam
Vegetables, whipped cream, hazelnuts, pumpkin seeds, flax seeds, sunflower seeds, sesame seeds

CHF 12.-

Feuilleté roulé de saumon , ricotta et salade verte

Saumon, fromage et salade
Blätterteigrolle mit Lachs, Ricotta und grünem Salat
Salmon puff pastry ricotta and green salad

CHF 19.-

Samoussa de légumes et salade verte

Légumes et salade verte
Gemüse-Samosa und grüner Salat
Vegetable samosa and green salad

CHF 14.-

Salade mêlée, (salade verte et pickles de légume),

Salade verte, légumes
Grüner Salat, Gemüse
Green salad, vegetables

CHF 12.-

Salade verte,

Salade verte,
Grüner Salat,
Green salad,

CHF 9.-

Légende:

 Gluten free  Lactose free  Vegetarian  Vegan
Pour toute intolérance ou allergie n'hésitez pas à vous adresser au personnel du service

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 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.-

Tataki de thon et légumes en deux façons

Sesam, Soja, Fisch

sesame, soya, fish

CHF 29.-

Souris d'agneau mousseline de légumes du moment

Lammkeule, Gemüsepuree der Saison

lamb shanks, seasonal vegetable purée

CHF 39.-

Entrecôte parisienne de bœuf 250gr, sauce beurre café de Paris, pommes de terre

grenaille

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

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

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

CHF 46.-

Côtelette de porc sauce moutarde et pommes de terre grenaille

CHF 32.-

Porc, sauce moutarde, pommes de terre

Schweinekotelett mit Senfsauce und kleinen Kartoffeln

Pork chop with mustard sauce and potatoes

Cordon bleu maison de volaille, jambon, raclette et frites sauce poivre



CHF 36.-

Viande de volaille, porc,, fromage à raclette, pomme de terre, crème fraîche, poivre

Geflügel-Cordon bleu mit Schinken und Raclette sowie Pommes frites mit Pfeffersauce

Chicken cordon bleu with ham and raclette cheese, served with chips and pepper sauce

Burger valaisan, pain , steak , sauce poivre , tomme d'Anniviers , saucisse du diable d'Anniviers , oignons confits salade.

CHF 29.-

pain , steak , sauce poivre , tomme d'Anniviers , saucisse du diable d'Anniviers , oignons confits salade

Brot, Steak, Pfeffersauce, Tomme d'Anniviers, Saucisse du Diable d'Anniviers, kandierte Zwiebeln, Salat

bread, steak, pepper sauce, Anniviers tomme cheese, Anniviers devil's sausage, caramelised onions, salad

CHF 29.-

Le Burger du soleil .

Pain steak , pesto Rosso , tomme d'Anniviers aux herbes , coppa de la vallée , salade

Brot, Steak, Pfeffersauce, Tomme d'Anniviers, Saucisse du Diable d'Anniviers, kandierte Zwiebeln, Salat
bread, steak, pepper sauce, Anniviers tomme cheese, Anniviers devil's sausage, caramelised onions, salad

Suggestion végétarienne

CHF 27.-

Steak de lentille , sauce curry coco , pommes de terre grenaille et légumes de saison

Linsensteak, Kokos-Curry-Sauce, kleine Kartoffeln und Gemüse der Saison

Lentil steak, coconut curry sauce, baby potatoes and seasonal vegetables

Les ORIGINES

Bœuf : Suisse

Porc / Volaille : Suisse

Fromage : Anniviers et Suisse

Thon : Viet-Nam

Charcuterie : Anniviers et Suisse

Agneau : Nouvelle-Zélande

Saumon : Norvège

A PARTAGER

L'Assiette Valaisanne

Viande séchée ; coppa ; jambon cru et saucisse d'Anniviers ; fromage d'alpage de la vallée.

Trockenfleisch; Coppa; Rohschinken und Wurst aus Anniviers; Alpkäse aus dem Tal.

Cured meat; coppa; cured ham and Anniviers sausage; alpine cheese from the valley.

Petite

CHF 18.-

Grande

CHF 29.-

Les PETITS

Le chef propose une saucisse anniviarde ou un burger, ketchup, frites dorées et salade verte
Boule de glace au choix.

CHF 16.-

Der Küchenchef empfiehlt eine anniviarde-Wurst oder einen Burger, Ketchup, goldbraune
Pommes frites und grünen Salat.

Kugel Eis nach Wahl. .

The chef offers an anniviarde sausage or a burger, ketchup, golden chips and green salad.

Ice cream scoop of your choice. ..

Les DOUCEURS

Cœur coulant chocolat et fève de tonka (10 minutes d'attente)

Chocolat, beurre,, œuf, sucre, farine

Schokolade, Butter, Eier, Zucker, Mehl, Tonkabohne (10 Minuten Wartezeit)

Chocolate, butter, eggs, sugar, flour, tonka bean (10 minutes' wait)

CHF 14.-

Crème brûlée pistache et boule chocolat

Lait, crème, œuf, sucre, pistache, chocolat

Milch, Sahne, Ei, Zucker, Pistache, Schokolade

Milk, cream, egg, sugar, pistache, chocolate

CHF 14.-

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

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

Zitrone, Ei, Zucker, Butter, Mehl, Mandelpulver

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

CHF 14.-

Pomme croustillante et glace vanille

Pomme, beurre, sucre, farine, poudre d'amande, glace vanille

Apfel, Butter, Zucker, Mehl, Mandelpulver, Vanilleeis

Apple, butter, sugar, flour, ground almonds, vanilla ice cream

CHF 12.-

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