



Le _____
MENU





SEBASTIEN ET MARC 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 au pied du Besso. Notre chef de cuisine Marc Tostivint se fera un plaisir de vous faire découvrir sa cuisine créative inspirée de ses 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 300m des remontées mécaniques de Grimmentz-Zinal ; notre hôtel permet d'accéder rapidement aux pistes de ski ; aux sentiers de randonnées et aux itinéraires vélo.



Les ENTRÉES

Salade verte et ses pickles de légumes croquants



CHF 12.-

Salade verte ; huile d'olive ; vinaigre balsamique.

Grüner Salat mit knackigen eingelegten Gemüsestückchen

Green salad with crunchy pickled vegetables

Tomate et mozzarella di Bufala, son pesto de basilic accompagné de salade verte



CHF 16.-

Tomate, mozzarella, ail, persil, basilic, salade verte

Tomate, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie, Basilikum, Blattsalat

Tomato, mozzarella, garlic, parsley, basil, green salad

L'œuf mollet et ses toasts de chèvre, miel et cumin, tranche de lard grillé sur lit de salade verte

CHF 16.-

Ein weichgekochtes Ei mit Ziegenkäse-Toast, Honig und Kreuzkümmel sowie einer Scheibe gegrilltem Speck auf einem Bett aus grünem Salat

Soft-boiled egg with goat's cheese toast, honey and cumin, and a slice of grilled bacon on a bed of green salad

Salade de gésiers confits déglacés au vinaigre balsamique de framboise et pommes de terre grenaille rôties



CHF 18.-

Salat aus konfierten Hühnermägen, mit Himbeer-Balsamico-Essig abgeschmeckt, dazu gebratene kleine Kartoffeln

Salad of confit gizzards glazed with raspberry balsamic vinegar and roasted baby potatoes

Les ORIGINES

Boeuf : Suisse

Fromage : Suisse

Thon : Pacific

Charcuterie : Suisse

Saumon : Norvège

Gésiers : Suisse

Les CLASSIQUES

La fondue traditionnelle « Le Maréchal »

CHF 26.-

Traditionelles Käsefondue « Le Maréchal »

Traditional cheese fondue « Le Maréchal »

La fondue du Besso, traditionnelle « Le Maréchal » à l'huile de Truffe

CHF 29.-

Traditionelles Käsefondue « Le Maréchal » mit Trüffelöl

Traditional cheese fondue « Le Maréchal » with truffle oil

La galette bretonne, saucisse du Val d'Anniviers, frites et salade verte

CHF 22.-

Bretonische Galette, Wurst aus dem Val d'Anniviers, Pommes frites und grüner Salat

Breton galette, Val d'Anniviers sausage, chips and green salad

Le Tataki de thon (mi-cuit), mariné à la grenade et au poivre timut (note d'agrumes), mousseline de légumes rôtis et wok de légumes croquants

CHF 32.-

Thunfisch-Tataki (halbgegart), mariniert mit Granatapfel und Timut-Pfeffer (mit einer Zitrusnote), Mousse aus geröstetem Gemüse und knackigem Wokgemüse

Tuna tataki (seared), marinated in pomegranate and Timut pepper (with a hint of citrus), roasted vegetable mousseline and a stir-fry of crisp vegetables

Le Burger du Besso (servi avec frites et salade)

CHF 26.-

Bun (La Boulangerie Salamin) ; viande hachée (150g) ; fromage raclette ; compoté d'oignon au miel ; coleslaw

Brötchen (La Boulangerie Salamin) ; Hackfleisch (150g); Raclettekäse ; Honig-Zwiebel-Kompott ; Krautsalat

Bun (La Boulangerie Salamin) ; minced meat (150g) ; raclette cheese ; honey onion compote ; coleslaw

Option végétarienne possible (avec falafel)

Vegetarische Variante möglich (mit Falafel)

Vegetarian option possible (with falafel)

Le tartare de saumon au poivre Timut (note d'agrumes), condiments croquants, vinaigrette aux agrumes, frites et salade verte

CHF 32.-

Lachstatar mit Timut-Pfeffer (Zitrusnote), knusprigen Beilagen, Zitrusvinaigrette, Pommes frites und grünem Salat

Salmon tartare with Timut pepper (a hint of citrus), crunchy accompaniments, citrus vinaigrette, chips and a green salad

Le Carpaccio de bœuf, pesto de basilic, copeaux de parmesan et tomates confites, noix, frites et salade verte.

CHF 32.-

Rindercarpaccio mit Basilikum-Pesto, Parmesansplittern und getrockneten Tomaten, Walnüssen, Pommes frites und grünem Salat

Beef carpaccio with basil pesto, shavings of Parmesan, sun-dried tomatoes, walnuts, chips and a green salad

Le filet de saumon snacké, mousseline de légumes rôtis et wok de légumes croquants



Gebratenes Lachsfilet, Mousse aus geröstetem Gemüse und knackiges Gemüse aus dem Wok

Seared salmon fillet, roasted vegetable purée and stir-fried crunchy vegetables

CHF 35.-

Le millefeuille de bœuf, pommes de terre grenaille, sauce échalote au vin rouge et salade verte

Rindfleisch-Millefeuille, kleine Kartoffeln, Schalotten-Rotweinsauce und grüner Salat

Beef millefeuille, baby potatoes, red wine and shallot sauce, and a green salad

CHF 42.-

A PARTAGER

L'Assiette Valaisanne

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 ; coppa ; cured ham and Anniviers sausages ; alpine cheese from the valley.

Petite

CHF 19.-

Grande

CHF 29.-

Les PETITS

Le chef propose un Burger ou des Nuggets accompagnés de frites et salade verte, une boule de glace au choix.

CHF 14.-

Der Küchenchef bietet einen Burger oder Nuggets mit Pommes frites und grünem Salat sowie eine Kugel Eis nach Wahl an.

The chef is offering a burger or nuggets served with chips and a green salad, plus a scoop of ice cream of your choice.

Les DOUCEURS

Riz au lait, caramel beurre salé, riz crispy caramélisé et noisettes concassées

CHF 12.-

Zwei kleine Kugeln Sorbet (Erdbeere – Zitrone) mit süßem Sekt gekrönt

Milchreis, gesalzene Karamell, karamellisierter Rice Krispies und gehackte Haselnüsse

Snickers revisité, tuile chocolat, cacahuètes salées grillées, crème caramel beurre salé et sablé breton

CHF 12.-

Eine neue Interpretation des Snickers: Schokoladenplätzchen, geröstete gesalzene Erdnüsse, Karamellcreme mit gesalzener Butter und bretonisches Sandgebäck

A reimagined Snickers, chocolate wafer, roasted salted peanuts, salted butter caramel cream and Breton shortbread

Crème brûlée à la pistache, glace chocolat

CHF 12.-

Crème brûlée mit Pistazien, Schokoladeneis

Pistachio crème brûlée, chocolate ice cream

Coupe glacée bretonne, glace vanille, glace caramel, caramel beurre salé, sablé breton et chantilly

CHF 16.-

Bretonische Eisschale, Vanilleeis, Karamelleis, gesalzene Karamellcreme, bretonisches Sandgebäck, Schlagsahne

Breton ice cream sundae, vanilla ice cream, caramel ice cream, salted butter caramel, Breton shortbread, whipped cream

Croustillant de pêche rôtie au romarin, sablé breton, mascarpone au citron vert et glace vanille

CHF 16.-

Knusprige, mit Rosmarin gebratene Pfirsiche, bretonisches Mürbeteiggebäck, Mascarpone mit Limette und Vanilleeis.

Crispy roasted peach with rosemary, Breton shortbread, lime mascarpone and vanilla ice 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