LE BESSO

SWISS ROMANTIC LODGE

Le MENU

HOTELS DES CINQ 4000

ALPINA SWISS BIKE & SKI LODGE

CRISTAL SWISS RIDERS LODGE

EUROPE SWISS CONFORT LODGE

LA POINTE SWISS SPORT LODGE

Les ENGAGEMENTS

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
La Fromagerie Le Maréchal à Granges-Marnand
Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie

Les ORIGINES

Bœuf :	Suisse
Charcuterie :	Suisse
Truite :	Suisse
Fromage :	Suisse
Pain :	Suisse

Les LÉGENDES

Lactose free

Vegetarian

Gluten free

Vegan

LE BESSO
SWISS ROMANTIC LODGE

LE BESSO
SWISS ROMANTIC LODGE

SEBASTIEN ET RAPHAËL VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE AU BISTROT ALPIN

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 un repas en tête à tête ; toutes les occasions sont bonnes pour profiter d'un moment aux pieds du Besso.

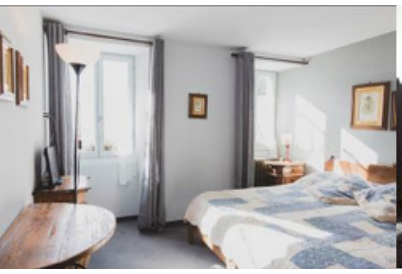
Notre chef de cuisine Raphaël Simonian se fera un plaisir de vous régaler par la simplicité des traditions montagnardes.

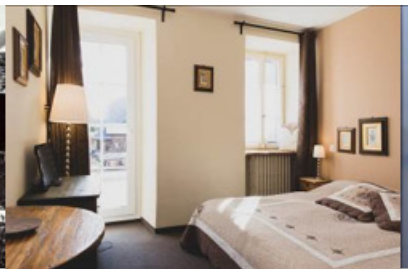
DÉCOUVREZ ÉGALEMENT NOS HÔTELS « Le Trift » et « Le Besso »

Construit en 1893 ; le Besso est l'Hôtel de charme de Zinal ! Venez découvrir notre Hôtel de 11 chambres toutes équipées. Nous vous y offrons tout le confort nécessaire pour un séjour romantique à Zinal.

L'Hôtel Le Trift, situé à 50 mètres, tout fraîchement rénové, ravira les randonneurs et les montagnards. Nos Hôtels sont l'endroit idéal pour votre prochaine sortie en amoureux.

Situés à 300m des remontées mécaniques de Grimentz-Zinal ; ils permettent d'accéder rapidement aux pistes de ski ; aux sentiers de randonnées et aux itinéraires vélo.






LE BESSO
SWISS ROMANTIC LODGE

Les ENTRÉES

Salade verte **CHF 7.-**

Salade verte, huile d'olive, vinaigre balsamique
Grüner Salat, Olivenöl, Balsamico-essig
Green salad, olive oil, balsamic vinegar

Salade mêlée **CHF 9.-**

Salade verte, légumes, huile d'olive, vinaigre balsamique
Grüner Salat, Gemüse, Olivenöl, Balsamico-essig
Green salad, vegetables, olive oil, balsamic vinegar

Velouté de courge aux châtaignes **CHF 12.-**

Courge, crème, châtaignes
Cremige Kürbis und Kastaniensuppe
Creamy squash and chestnut soup

Salade de truite gravlax de Vionnaz aux agrumes **CHF 18.-**

Truite gravlax de Vionnaz, assortiment d'agrumes, huile
Vionnaz Gravelforelle, sortiment an Zitrusfrüchten, öl
Vionnaz gravlax trout, assortment of citrus fruits, oil

Tartare de bœuf à la valaisanne **CHF 20.-**

Viande de bœuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire William, ketchup, servi avec toasts et salade verte
Rindfleisch aus der Region, Trockenfleisch, Nuss, Williamsbirnenbrand, ketchup, serviert mit Toast und grünem Salat
Local beef, dried beef meet, nuts, William pear brandy, ketchup, served with toasts and green salad

LE BESSO
SWISS ROMANTIC LODGE

Les CLASSIQUES

Assiette de petit lard sec du Valais — **CHF 15.-**

Walliser Speckplatte
Valais dried bacon platter

Assiette de jambon cru du Valais — **CHF 22.-**

Walliser Rohschinkenteller
Valais cured ham platter

Assiette Valaisanne — **CHF 31.-**

Viande séchée IGP, lard sec IGP, jambon cru IGP, saucisse et fromage d'Anniviers
Walliser Trockenfleisch IGP, Walliser Speck IGP, Walliser Rohschinken IGP, Anniviers Wurst und Käse
Valais dried beef IGP, Valais dried bacon IGP, Valais cured ham IGP, Anniviers sausage and cheese

Les PLATS

Raviolis Valaisan artisanaux frais du moment — **CHF 28.-**

Hausgemachte Walliser Ravioli-frisch zubereitet
Fresh artisanal Valais ravioli of the day

L'entrecôte de bœuf par l'artisan boucher de Vissoie — **CHF 45.-**

Entrecôte de bœuf de l'artisan boucher de Vissoie, beurre maison, pommes de terre sautées du bistrot, légumes de saison
Rindsentrecôte vom Metzger aus Vissoie, hausgemachte Kräuterbutter, Bratkartoffeln nach Bistro-Art, saisonales Gemüse
Beef entrecôte from the artisan butcher in Vissoie, homemade butter, bistro-style sautéed potatoes, seasonal vegetables

Le véritable rösti paysan — **CHF 24.-**

Rösti, lard, fromage
Rösti mit Speck und Käse
Rösti with bacon and cheese

LE BESSO
SWISS ROMANTIC LODGE

Les FONDUES

Fondue au fromage le Maréchal nature **CHF 26.-**
Käsefondue nature
Traditional cheese fondue

Fondue au fromage le Maréchal aux échalotes **CHF 27.-**
Käsefondue mit Schalotten
Cheese fondue with shallots

Fondue au fromage le Maréchal à la tomate **CHF 27.-**
Käsefondue mit Tomaten
Cheese fondue with tomato

En supplément pour accompagner nos fondues :

Als Beilage zu unseren Fondues gegen Auf preis
Extra side dishes to accompany our fondues

Portion de cornichons et petits oignons **CHF 5.-**
Portion Cornichons und Silberzwiebeln / Portion of gherkins and pickled onions

Portion de pommes de terre **CHF 4.-**
Portion Kartoffeln / Portion of potatoes

Portion de courgettes au curry aigre doux «maison» **CHF 5.-**
Portion Zucchini mit süß-saurem Curry / Portion of zucchini with sweet and sour curry

Portion de petits légumes au vinaigre maison **CHF 5.-**
Portion eingelegtes Gemüse in Essig / Portion of vegetables pickled

LE BESSO
SWISS ROMANTIC LODGE

Les TRANCHES AU FROMAGE

Tranche au fromage de la laiterie d'Anniviers nature **CHF 22.-**

Käse-Scheibe
Cheese slice

Tranche au fromage de la laiterie d'Anniviers et oignons **CHF 24.-**

Käse-Zwiebel-Scheibe
cheese and onion slice

Tranche au fromage de la laiterie d'Anniviers jambon et oeuf **CHF 27.-**

Scheibe mit Käse, Schinken und Ei
cheese, ham and egg sandwich

Tranche au fromage de la laiterie d'Anniviers oignons, jambon et oeuf **CHF 30.-**

Scheibe mit Käse, Schinken, Ei und Zwiebeln
cheese, ham, egg and onion sandwich

Les PETITS

Le chef propose un Burger ou des Nuggets accompagnés de frites et salade verte, une boule de glace au choix en dessert **CHF 15.-**

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.

LE BESSO
SWISS ROMANTIC LODGE

Les DOUCEURS

Café du Bistrot avec une demie part de tarte du jour — **CHF 9.-**
Bistro-Kaffee mit einem halben Stück
Bistro coffee with half a slice of today's tart

Meringue avec crème double de gruyère et sa glace vanille — **CHF 12.-**
Meringue mit Greyerzer Doppelrahm und Vanilleglace
Meringue with Gruyère double cream with vanilla ice cream

Crème brûlée à la pistache et sa glace chocolat — **CHF 11.-**
Crème brûlée mit Pistazien, Schokoladeneis
Pistachio crème brûlée, chocolate ice cream

Tarte du jour et sa glace vanille — **CHF 10.-**
Torte des Tages und Vanilleglace
Tart of the day and vanilla ice cream

Mousse au chocolat pur Caraïbe — **CHF 11.-**
Schokoladenmousse mit Pure Caraïbe Schokolade
Pure Caraïbe chocolate mousse

Sorbet et fruits frais de saison — **CHF 7.-**
Schokoladenmousse mit Pure Caraïbe Schokolade
Pure Caraïbe chocolate mousse

Raisin au marc de Dôle et sa glace vanille — **CHF 12.-**
Trauben mit Dôle-Trester und Vanilleglace
Grapes in Dôle marc with vanilla ice cream

LE BESSO
SWISS ROMANTIC LODGE