



EUROPE

SWISS COMFORT LODGE

Le

MENU



BENOIST ET SON EQUIPE VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE
AU RESTAURANT DE L'HOTEL EUROPE

FR Toute l'équipe de l'hôtel Europe se réjouit de vous accueillir
et vous souhaite un bon appétit !

Nous avons le plaisir de vous accueillir le midi de 11h30 à 14h00 et le soir de 18h30 à 21h30.

ENG The whole team of the Europe hotel is pleased to welcome you
and hope you enjoy your meal !

We are pleased to welcome you for lunch from 11:30 to 14:00 and for dinner from 18:30 to 21:30.

DE Das gesamte Team des Hotels Europa freut sich, Sie begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen einen guten
Appetit!

Wir freuen uns, Sie zum Mittagessen von 11:30 bis 14:00 Uhr und zum Abendessen von 18:30 bis 21:30 Uhr
begrüßen zu dürfen.

DÉCOUVREZ EGALEMENT NOTRE SWISS CONFORT LODGE

FR Composé de 34 chambres toutes équipées, dont 14 familiales, notre hôtel vous offre tout le confort né-
cessaire pour un séjour en famille à Zinal. À moins de 300 mètres des remontées mécaniques de Grimentz-
Zinal, notre hôtel est l'endroit rêvé pour vous accueillir lors de vos prochaines vacances en famille, dans le
Val d'Anniviers.

ENG Entdecken Sie unser Hotel Swiss Comfort Lodge mit 34 voll ausgestatteten Zimmern, davon 14 Familien-
zimmer. Wir bieten Ihnen jeglichen Komfort, den Sie für einen Familienurlaub in Zinal benötigen. Weniger als
300 Meter von den Skiliften Grimentz-Zinal entfernt, ist unser Hotel der ideale Ort, um Sie bei Ihrem
nächsten Familienurlaub im Val d'Anniviers willkommen zu heissen.

DE Come and discover our Swiss Comfort Lodge hotel with 34 fully equipped rooms, including 14 family
rooms. We offer you all the comfort you need for a family stay in Zinal. Less than 300 metres from the Gri-
mentz-Zinal ski lifts, our hotel is the perfect place to stay for your next family holiday in the Val d'Anniviers.



Les **ENTRÉES**

Salade verte

Green salad

Grüner Salat

CHF 7.00

Salade mêlée

Mixed salad

Gemischter Salat

CHF 10.00

Assiette valaisanne

Traditional local cured meats from Valais

Traditionelle "Kalte Platte" aus dem Wallis

Entrée CHF 20.00

Plat CHF 32.00

Salade Fraîcheur, saumon, orange, mesclun, tomates cerises

Fresh Salad, salmon, orange, mesclun, cherry tomatoes

Frischer Salat, Lachs, Orange, Mesclun, Kirschtomaten

CHF 20.00

Salade du Berger, chèvre sur toast, oignons confits, miel

Shepherd's salad, goat's cheese on toast, pickled onions, honey

Hirtensalat, Ziegenkäse auf Toast, kandierte Zwiebeln, Honig

Entrée CHF 18.00

Plat CHF 25.00

Trio de Bruschetta : tomate - basilic, olives - anchois et sérac - jambon cru

Bruschetta trio : tomatoes - basil, olives - anchovies and serac - cured ham

Bruschetta-Trio : Tomaten - Basilikum, Oliven - Sardellen und Serac - Rohschinken

CHF 20.00

Tartare de Bœuf

Beef Tartar

Rindertartar

Entrée CHF 25.00

Plat CHF 32.00

Salade Caprese, tomates et mozzarella de bufflone

Caprese salad, tomatoes and mozzarella di Buffalo

Caprese-Salat, Tomaten und Büffelmozzarella

CHF 20.00

Les **PLATS**

Nos pâtes et risottos

Ravioli di burrata, sauce citron et parmesan

Ravioli stuffed with burrata, lemon sauce and Parmesan cheese

Ravioli gefüllt mit Burrata, Zitronensauce und Parmesan Käse

CHF 27.00

Penne aux légumes et pesto

Penne with vegetables and pesto

Penne mit Gemüse und Pesto

CHF 25.00

Tagliatelle aux bolets et viande séchée

Tagliatelle with Boletus and dried meat

Tagliatelle mit Steinpilzen und Trockenfleisch

CHF 28.00

Tagliatelle courgettes et fromage d'Anniviers

Tagliatelle with zucchini and Anniviers cheese

Tagliatelle Zucchini und Anniviers-Käse

CHF 28.00

Risotto aux épinards et pecorino

Spinach risotto with Pecorino

Risotto mit Spinat und Pecorino

CHF 28.00

Origine des viandes et des produits de la mer :

Poulet : Suisse, France

Bœuf/Porc/Veau : Suisse

Cerf : Europe, NZ

Agneau : Irlande

Perche : Pologne

Canard : France, Europe

Si vous avez des questions sur les allergènes, veuillez-vous adresser au personnel.

Les **PLATS**

Nos mets au fromage

Fondue au fromage

Cheese fondue

Käsefondue

CHF 26.00

Croûte au fromage d'Anniviers

Cheese toast

Käseschnitte

CHF 22.00

Croûte montagnarde (fromage d'Anniviers, jambon et œuf)

Alpine toast (cheese, ham and egg)

Alpenschnitte (Käse, Schinken und Ei)

CHF 24.00

Notre poisson

Filets de perche meunière, sauce tartare, frites et salade

Perch filets, tartar sauce, salad and French fries

Eglifilets, Tartarsauce, Salat und Pommes Frites

CHF 34.00

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 Grimenz
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

Les PLATS

Nos viandes

Fondue vigneronne de bœuf (120gr), cerf (120gr), frites et sauces maison (min.2pers.)

Red wine fondue, beef and deer, French fries and homemade sauces (min.2.pax)

Winzerfondue vom Rind und Hirsch, Pommes frites und hausgemachte Saucen (min.2pax.)

CHF 48.00

Tagliata de bœuf génisse, sauce 3 poivres, rösti ou frites et légumes

Beef tagliata with 3 pepper sauce, rösti or french fries and vegetables

Rindstagliata, Pfeffersosse, Rösti oder Pommes frites und Gemüse

CHF 43.00

Tagliata de bœuf génisse, carpaccio de bolets frais, rösti ou pâtes et légumes

Beef tagliata with boletus carpaccio, rösti or pasta and vegetables

Rindstagliata mit Steinpilzen, Rösti oder Nudeln und Gemüse

CHF 45.00

Poulet croustillant, sauce froide moutarde-miel-aneth, galette de röstis et légumes d'été

Crispy chicken, cold spicy pineapple curry sauce, rösti and vegetables

Knuspriges Hühnchen, Ananas - Chili - Currysauce, Rösti und Gemüse

CHF 30.00

Cordon bleu de veau maison au jambon à la truffe, fromage d'Anniviers frites et légumes

Homemade veal cordon bleu with Anniviers cheese and truffle ham

Hausgemachter Cordon bleu aus Kalb, Anniviers-Käse und Trüffelschinken

CHF 45.00

Magret de canard, sauce orange et balsamique, spätzli et légumes

Duck breast, orange and balsamic sauce, spätzli and vegetables

Entenbrust, Orangen und Balsamicosauce, Spätzle und Gemüse

CHF 42.00

Les PIZZE

Margherita

Tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic, origan

Tomato, fior di latte mozzarella, olive oil, basil, oregano

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Olivenöl, Basilikum, Oregano

Normale

Petite

CHF 20.00

CHF 18.00

Parma

Tomate jaune, mozzarella, Stracciatella (coeur de burrata), éclats d'amandes et confiture de figues

Tomato, mozzarella, burrata, almonds, fig jam

Tomaten, Mozzarella, Burrata, Mandeln, Feigenmarmelade

CHF 28.00

CHF 26.00

Marinara

Tomate, anchois, ail, olives taggiasche, basilic, origan

Tomato, anchovies, garlic, capers, taggiasca olives, basil, oregano

Tomaten, Sardellen, Knoblauch, Kapern, taggiascae Oliven, Basilikum, Oregano

CHF 22.00

CHF 20.00

Anniviarde

Tomate, mozzarella fior di latte, Anniviers, lardons, pommes de terre, champignons de Paris, oignons, origan

Tomato, fior di latte mozzarella, Anniviers cheese, bacon, potatoes, mushrooms, onions, oregano

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Anniviers-Käse, Speckwürfel, Kartoffeln, Pilze, Zwiebeln, Oregano

CHF 25.00

CHF 23.00

Gustosa

Mozzarella fior di latte, crème d'épinards maison, tomates cerises jaunes et rouges, fromage de chèvre et biscuit Tarallo émiétté

Fior di latte mozzarella, spinachcream, cherry tomatos, goatcheese, tarallo biscuit

Mozzarella fior di latte, Spinatcreme, Kirschtomaten, Ziegenkäse, Tarallo Biskuit

CHF 26.00

CHF 24.00

Pizza sans gluten à choix (Fr. 3.- supplémentaire)

Les PIZZE

Rocca Bianca

Crème aigre, mozzarella fior di latte, chèvre, lardons, oignons, miel, origan
Sour cream, fior di latte mozzarella, goat cheese, bacon, onions, honey, oregano
Sauerrahm, Mozzarella fior di latte, Ziegenkäse, Speckwürfel, Zwiebeln, Honig, Oregano

Normale

Petite

CHF 25.00

CHF 23.00

Delicia

Mozzarella fior di latte, crème de pistache, champignons, lardons, origan
Fior di latte mozzarella, pistachio cream, mushrooms, bacon, oregano
Mozzarella fior di latte, Pistazien Creme, Pilzen, Speck, Oregano

CHF 26.00

CHF 24.00

Calabra

Tomate, mozzarella fior di latte, spianata calabrese, crème de nduja piquante et origan
Tomato, fior di latte mozzarella, Calabrese spianata, nduja spicy cream, oregano
Tomaten, Mozzarella fior di latte, Calabrese Spianata, scharfes Ndujacreme, Oregano

CHF 25.00

CHF 23.00

Europe

Mozzarella fior di latte, crème de gorgonzola, jambon à la truffe, bolets, origan
Fior di latte Mozzarella, gorgonzola cream, truffle ham, boletus, oregano
Fior di Latte Mozzarella, Gorgonzola Creme, Trüffel Schinken, Steinpilzen, Oregano

CHF 28.00

CHF 26.00

Tonno

Tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges, origan
Tomato, fior di latte mozzarella, tuna, red onions, oregano
Tomaten, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano

CHF 22.00

CHF 20.00

Nordique

Crème aigre, mozzarella fior di latte, chèvre, saumon fumé, oignons
Sour cream, fior di latte mozzarella, goat cheese, smoked salmon, onions
Sauerrahm, Mozzarella fior di latte, Ziegenkäse, Räucherlachs, Zwiebeln

CHF 27.00

CHF 25.00

Fromagère

Mozzarella fior di latte, anniviers, scamorza fumée, copeaux de parmesan, origan
Fior di latte mozzarella, Anniviers cheese, smoked scarmoza, parmesan shavings, oregano
Mozzarella fior di latte, Anniverskäse, geräucher Scamorza, Parmesankäse, Oregano

CHF 24.00

CHF 22.00

Sfiziosa

Tomate, mozzarella fior di latte, jambon cru, roquette, copeaux de parmesan, origan
Tomato, fior di latte mozzarella, prosciutto, arugula, parmesan shavings, oregano
Tomaten, Mozzarella fior di latte, Rohschinken, Rucola, Parmesankäse, Oregano

CHF 28.00

CHF 26.00

Les PIZZE

	Normale	Petite
Trilogia Tomate jaune, pesto maison, tomates cerises rouge et jaune, burratina pugliese, tomates séchées <i>Yellow tomato, pesto, red and yellow cherry tomatoes, burratina, dry tomatoes</i> <i>Gelbe Tomaten, Pesto, rote und gelbe Kirschtomaten, Burratina, getrocknete Tomaten</i>	CHF 26.00	CHF 24.00
Calzone Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris, origan <i>Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, oregano</i> <i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pilze, Oregano</i>	CHF 24.00	-
Truffe Crème de ricotta à la truffe, jambon à la truffe, taleggio, roquette et parmesan <i>Truffle cream, truffle ham, taleggio, rucola, parmesan shavings</i> <i>Trüffelcreme, Trüffel Schinken, Taleggio, Rucola, Parmesankäse</i>	CHF 28.00	CHF 26.00
Regina Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris, origan <i>Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, oregano</i> <i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Pilze, Oregano</i>	CHF 24.00	CHF 22.00
Hawaïenne Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, ananas, origan <i>Tomato, fior di latte mozzarella, ham, pineapple, oregano</i> <i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, Ananas, Oregano</i>	CHF 24.00	CHF 22.00
Quatre saisons Tomate, mozzarella fior di latte, jambon, champignons de Paris, coeurs d'artichaut grillés, olives taggiasche, origan <i>Tomato, fior di latte mozzarella, ham, mushrooms, grilled artichoke hearts, taggiasca olives, oregano</i> <i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Schinken, gegrillte Artischocken, taggiascae Oliven, Oregano</i>	CHF 24.00	CHF 22.00
Vegetariana Pesto, mozzarella fior di latte, aubergines, courgettes, poivrons, scamorza fumée, copeaux de parmesan, crumble de pain aromatisé, origan <i>Pesto, fior di latte mozzarella, eggplant, zucchini, bell peppers, smoked scamorza, parmesan shavings, herbed breadcrumbs, oregano</i> <i>Pesto, Mozzarella fior di latte, Aubergine, Zucchini, Peperoni, geräucher Scamorza, Parmesankäse, Brotcrumble, Oregano</i>	CHF 23.00	CHF 21.00

Pizza sans gluten à choix (Fr. 3.- supplémentaire)