



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!

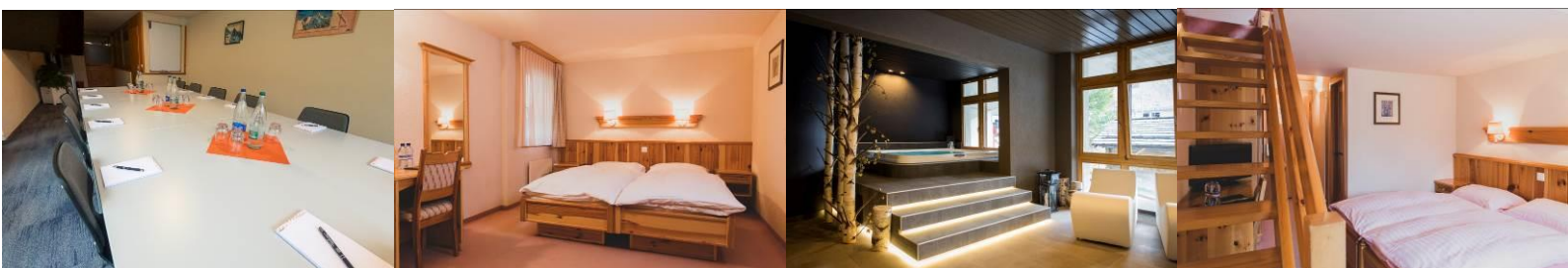
Wir freuen uns, Sie zum Mittagessen von 11:30 bis 14:00 Uhr und zum Abendessen von 18:30 bis 21:30 Uhr
begrüßen zu dürfen.

DÉCOUVREZ EGALEMENT NOTRE SWISS CONFORT LODGE

FR Composé de 34 chambres toutes équipées, dont 14 familiales, notre hôtel vous offre tout le confort nécessaire pour un séjour en famille à Zinal. À moins de 300 mètres des remontées mécaniques de Grimenz-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 Familienzimmer. Wir bieten Ihnen jeglichen Komfort, den Sie für einen Familienurlaub in Zinal benötigen. Weniger als 300 Meter von den Skiliften Grimenz-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 Grimenz-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 de chèvre chaud & chanterelles

Goat cheese salad with chanterelle

Salat mit heissem Ziegenkäse und Pfifferlinge

Entrée

CHF 18.00

Plat

CHF 25.00

Tartare de Bœuf

Beef Tartar

Rindertartar

Entrée

CHF 25.00

Plat

CHF 32.00

La Carte de Chasse

Nos entrées

Velouté de potimarron, lentilles corail et chips de lard

Cream of pumpkin soup with coral lentils and bacon chips

Kürbiscremesuppe, Korallenlinsen und Speckchips

CHF 15.00

Terrine maison de cerf aux pruneaux, crudités, toasts de pain mayen et noisettes grillées

Homemade venison terrine with prunes, crudités, mayonnaise toast and roasted hazelnuts

Hausgemachte Hirschterrine mit Pflaumen, Rohkost, Mayenbrotoast und gerösteten

Haselnüssen

CHF 20.00

Ardoise de viande séchée de sanglier, roquette et pecorino romano

Slate of dried wild boar meat, arugula and pecorino romano

Schieferplatte mit Wildschweintrockenfleisch, Rucola und Pecorino Romano

CHF 20.00

CHF 18.00

Notre pizza

Pizza du chasseur

Mozzarella, sanglier, scamorza fumée, tomates séchées et pommes de terre

Mozzarella, wild boar, smoked scamorza, sun-dried tomatoes and potatoes

Mozzarella, Wildschwein, geräucherter Scamorza, getrocknete Tomaten und Kartoffeln

CHF 27.00

La Carte de Chasse

Nos plats

Pâtes fraîches au ragoût de faisan

Fresh pasta with pheasant ragout
Frische Nudeln mit Fasanenragout

CHF 28.00

Carbonade de chamois

Chamois stew
Karbonade von Gämsen

CHF 38.00

Médallions de cerf, sauce au vin rouge et genièvre

Venison medallions, red wine and juniper sauce
Hirschmedaillons, Rotwein- und Wacholdersauce

CHF 40.00

Filet mignon de cerf aux chanterelles et moutarde

Filet mignon of venison with chanterelles and mustard
Hirschfilet Mignon mit Pfifferlingen und Senf

CHF 45.00

Pavé de sanglier, sauce trois poivres

Wild boar steak, three-pepper sauce
Wildschweinsteak, Drei-Pfeffer-Sauce

CHF 30.00

*Tous les plats sont servis avec une garniture chasse et Spätzli, pâtes
ou polenta*

Les **PLATS**

Nos pâtes et risottos

Ravioli di burrata, sauce tomates cerises et basilic

Ravioli stuffed with burrata, cherry tomatoes sauce and basil

CHF 27.00

Ravioli gefüllte mit Burrata, Tomatensauce und Basilikum

Pâtes fraîches à la Norma, tomates cerises, aubergines et ricotta fumée

Fresh Norma pasta, cherry tomatoes, aubergine and smoked ricotta

CHF 27.00

Frische Nudeln à la Norma, Kirschtomaten, Aubergine und geräucherter Ricotta

Gnocchi de pommes de terre et courgettes, sauce fromagère

Potatoes and courgette gnocchi with cheese sauce

CHF 28.00

Gnocchi aus Kartoffeln und Zucchini mit Käsesosse

Risotto aux chanterelles et chorizo

Risotto with chanterelle and chorizo

CHF 28.00

Risotto mit Pfifferlingen und Chorizo

Lasagnes bolognese maison

Homemade Bolognese Lasagne

CHF 28.00

Hausgemachte Bolognese Lasagne

Origine des viandes et des produits de la mer :

Poulet : Suisse, France

Bœuf/Porc/Veau : Suisse

Cerf : Europe, NZ

Chasse : Europe, NZ

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 Grimetz
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 44.00

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

Les PIZZE

	Normale	Petite
Margherita Tomate, mozzarella fior di latte, huile d'olive, basilic, origan <i>Tomato, fior di latte mozzarella, olive oil, basil, oregano</i> Tomaten, Mozzarella fior di latte, Olivenöl, Basilikum, Oregano	CHF 20.00	CHF 18.00
Parma Tomate jaune, mozzarella, Straciatella (coeur de burrata), éclats d'amandes et confiture de figues <i>Tomato, mozzarella, burrata, almonds, fig jam</i> Tomaten, Mozzarella, Burrata, Mandeln, Feigenmarmelade	CHF 28.00	CHF 26.00
Marinara Tomate, anchois, ail, olives taggiasche, basilic, origan <i>Tomato, anchovies, garlic, capers, taggiasca olives, basil, oregano</i> 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 <i>Tomato, fior di latte mozzarella, Anniviers cheese, bacon, potatoes, mushrooms, onions, oregano</i> 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 <i>Fior di latte mozzarella, spinachcream, cherry tomatoes, goatcheese, tarallo biscuit</i> 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

	Normale	Petite
Rocca Bianca Crème aigre, mozzarella fior di latte, chèvre, lardons, oignons, miel, origan <i>Sour cream, fior di latte mozzarella, goat cheese, bacon, onions, honey, oregano</i> Sauerrahm, Mozzarella fior di latte, Ziegenkäse, Speckwürfel, Zwiebeln, Honig, Oregano	CHF 25.00	CHF 23.00
Delicia Mozzarella fior di latte, crème de pistache, champignons, lardons, origan <i>Fior di latte mozzarella, pistachio cream, mushrooms, bacon, oregano</i> 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 <i>Tomato, fior di latte mozzarella, Calabrese spianata, nduja spicy cream, oregano</i> 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 <i>Fior di latte Mozzarella, gorgonzola cream, truffle ham, boletus, oregano</i> 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 <i>Tomato, fior di latte mozzarella, tuna, red onions, oregano</i> 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 <i>Sour cream, fior di latte mozzarella, goat cheese, smoked salmon, onions</i> 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 <i>Fior di latte mozzarella, Anniviers cheese, smoked scarmoza, parmesan shavings, oregano</i> 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 <i>Tomato, fior di latte mozzarella, prosciutto, arugula, parmesan shavings, oregano</i> 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)