



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 21h00.

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 21:00.

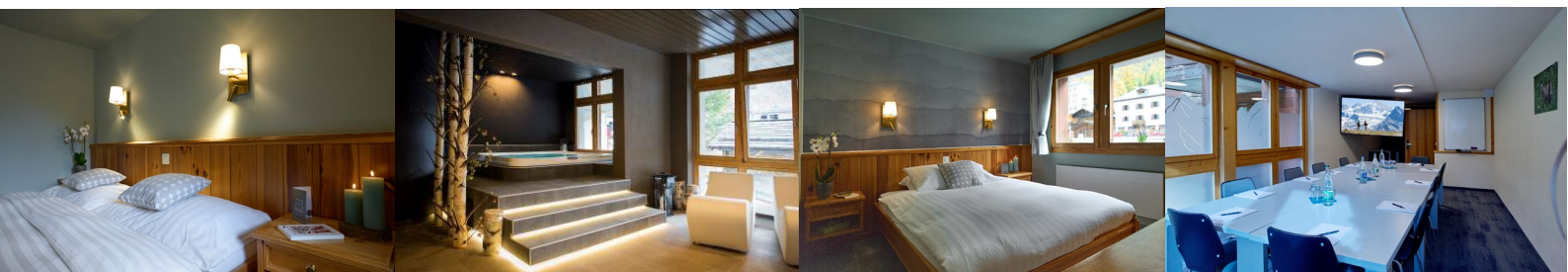
DE Das gesamte Team des Hotels Europa freut sich, Sie begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen
einen guten Appetit!
Wir freuen uns, Sie zum Mittagessen von 11:30 bis 14:00 Uhr und zum Abendessen von 18:30 bis 21:00
Uhr begrüßen zu dürfen.

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 Grimentz-Zinal, notre hôtel est l'endroit rêvé pour vous accueillir lors de vos prochaines vacances en famille, dans le Val d'Anniviers.

DE Entdecken Sie unser Hotel Swiss Comfort Lodge mit 34 voll ausgestatteten Zimmern, davon 14 Familienzimmer. Wir bieten Ihnen jeglichen Komfort an, 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.

ENG 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 meters from the Grimentz-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 22.00

Plat CHF 32.00

Velouté de tomates et de carottes parfumé au cumin

Tomato and carrot velouté with cumin

Samtige Tomaten-Karotten-Suppe mit Kreuzkümmel

CHF 12.00

Oeuf en cocotte, fondue de poireaux et tommes d'Anniviers

Egg in cocotte with leek fondue and Anniviers tomme cheese

Ei in Cocotte mit Lauchfondue und Tomme aus dem Val d'Anniviers

CHF 25.00

Tartare de bœuf à l'italienne (échalotes, câpres, parmesan, balsamique, jaune d'œuf de caille)

Italian-style beef tartare with shallots, capers, Parmesan, balsamic vinegar and quail egg yolk

Italienisches Rindstatar mit Schalotten, Kapern, Parmesan, Balsamico und Wachteleigelb

Entrée CHF 24.00

Plat CHF 32.00

Carpaccio de saumon mariné au jus de betterave, Roquettes, tomates cerises, mousse de ricotta et lime

Beetroot-marinated salmon carpaccio, with rocket, cherry tomatoes and ricotta-lime mousse

Lachs-Carpaccio, mariniert mit Rote-Bete-Saft, Rucola, Kirschtomaten und Ricotta-Limetten-Mousse

CHF 25.00

Crottin de chèvre en feuille de brique sur salade, lardons et chutney (ananas, oignons)

Goat's cheese crottin wrapped on salad, with bacon lardons and chutney (pineapple, onion)

Ziegenkäse Ziegenkäse im Brickteig auf Salat, mit Speckwürfeln und Chutney Ananas, Zwiebeln

Entrée CHF 20.00

Plat CHF 28.00

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

If you have any questions about the allergens in our dishes, please feel free to ask us

Wenn Sie Fragen zu Unverträglichkeiten haben, wenden Sie sich an das Servicepersonal

Les PLATS

Nos pâtes et risottos

Lasagnes bolognese maison 28.00

Homemade Bolognese Lasagne

Hausgemachte Bolognese Lasagne

CHF

Mélanzane alla Parmigiana

Melanzane alla Parmigina

Melanzane alla Parmigiana

CHF 26.00

Tagliatelle aux artichauts, speck et crème de parmesan

Tagliatelle with artichokes, speck and Parmesan cream

Tagliatelle mit Artischocken, Speck und Parmesancreme

CHF 28.00

Pâtes aux légumes façon carbonara à l'italienne

Pasta with vegetables, carbonara-style

Pasta mit Gemüse nach italienischer Carbonara-Art

CHF 28.00

Pâtes aux tomates cerises, câpres, olives, anchois, burrata et pesto de roquette

Pasta with cherry tomatoes, capers, olives, anchovies, burrata and rocket pesto

Pasta mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Sardellen, Burrata und Rucola-Pesto

CHF 28.00

Risotto à la courge et au gorgonzola

Pumpkin and gorgonzola risotto

Kürbisrisotto mit Gorgonzola

CHF 28.00

Risotto à la viande séchée de bœuf et fromages d'Anniviers

Risotto with dried beef and Anniviers cheeses

Risotto mit getrocknetem Rindfleisch und Käse aus dem Val d'Anniviers

CHF 28.00

Ravioli de viande stracotto sur un fond de bœuf et de beurre aux herbes

Meat ravioli (stracotto) on beef stock with herb butter

Ravioli mit Stracotto-Fleisch auf Rinderfond und Kräuterbutter

CHF 30.00

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

Nos poissons

Filets de perche meunière, sauce tartare, frites et salade

Perch filets, tartar sauce, salad and French fries

EgliFilets, Tartarsauce, Salat und Pommes Frites

CHF 38.00

Escalope d'espadon grillée sauce beurre blanc avec riz et légumes

Grilled swordfish fillet, beurre blanc sauce with rice and vegetables

Gegrilltes Schwertfischfilet, Sauce Beurre Blanc mit Reis und Gemüse

CHF 40.00

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 Grimentz
La Brasserie WhiteFrontier à Martigny
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.2pax)

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

CHF 48.00

Entrecôte génisse (250gr), sauce 3 poivres

Heifer rib steak (250gr), 3 pepper sauce

Entrecote von der Färs(250gr), Pfefferosse

CHF 44.00

Entrecôte de génisse (250g) avec une persillade chimichurri

Heifer rib steak (250gr), with parsley chimichurri sauce

Entrecote von der Färs(250gr) mit Petersilien-Chimichurri

CHF 48.00

Médallions de cerf, sauce au pinot noir

Venison medallions with Pinot Noir sauce

Hirschmedaillons mit Pinot-Noir-Sauce

CHF
40.00

Poulet croustillant, sauce tartare

Crispy chicken with tartar sauce

Knuspriges Huhn mit Tartarsauce

CHF 32.00

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

Homemade veal cordon bleu with Anniviers cheese and truffle ham

Hausgemachter Cordon bleu aus Kalb, Anniviers-Käse und Trüffelschinken

CHF 45.00

Tajine de souris d'agneau, écrasé de pommes de terre et légumes

Lamb shank tagine, mashed potatoes and vegetables

Lammhaxen-Tajine, Kartoffelpüree und Gemüse

CHF 42.00

***Tous nos plats sont servis avec pâtes, rösti ou frites, et légumes**

Origine des viandes et poissons *Origin of meat and fish*

Poulet: Suisse, France

Bœuf/ Veau/ Porc : Suisse

Cerf / Agneau : Europe, NZ

Perche : Suisse

Chicken: Switzerland, France

Beef / Veal/ Pork: Switzerland

Deer / Lamb : Europ, NZ

Fleisch- und Fischher-

Hühnchen: Schweiz, Frankreich

Rind / Kalb/ Schweiz

Hirsch / Lamm: Europa, NZ

Perch Filet : Switzerland

EUROPE
SWISS COMFORT LODGE

Eglifilet: Schweiz
Thon/ Espadon : Pacifique, Europe

Tuna/ Espadon : Pacific, Europe

Thun-Schwertfische : Pazifik, EU

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), jambon de Parme éclats d'amandes et confiture de figues
Tomato, mozzarella, burrata, prosciutto, almonds, fig jam
Tomaten, Mozzarella, Burrata, Rohschinken, 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
-----------	-----------

Napoli

Tomate, anchois, ail, câpres, olives taggiasche, basilic, origan
Tomato, anchovies, garlic, capers, Taggiasca olives, basil, oregano
Tomaten, Sardellen, Knoblauch, Kapern, Taggiascae Oliven, Basilikum, Oregano

CHF 23.00	CHF 21.00
-----------	-----------

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
-----------	-----------

Norma

Tomate, mozzarella, aubergines grillées, ricotta salée, origan
Tomato, mozzarella, fried eggplant, salty ricotta, oregano
Tomaten, Mozzarella, gebratene Auberginen, gesalzener Ricotta, Oregano

CHF 26.00	CHF 24.00
-----------	-----------

Pizza sans gluten à choix (Fr. 4.- 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 24.00

CHF 22.00

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

Tonno

Tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges, origan

Tomato, fior di latte mozzarella, tuna, red onionss, 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

Biancaneve

Tomate, mozzarella fior di latte, bolets gorgonzola, speck

Tomato, fior di latte mozzarella, boletus, gorgonzola, speck

Tomaten, Mozzarella fior di latte, Steinpilze, Gorgonzola, Speck

CHF 28.00

CHF 26.00

Pizza sans gluten à choix (Fr. 4.- supplémentaire)

Les PIZZE

	Normale	Petite
Trilogia Tomato 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 Tomato, 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	-
Rucolina Tomato, mozzarella, tomates fraîches, roquette, copeaux de parmesan, origan <i>Tomato, fior di latte mozzarella, fresh tomatoes, rucola, parmesan shavings, oregano</i> <i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Frische Tomaten, Rucola, Parmesankäse, Oregano</i>	CHF 26.00	CHF 24.00
Regina Tomato, 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 Tomato, 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 Tomato, 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 Artischoken, taggiascae Oliven, Oregano</i>	CHF 25.00	CHF 23.00
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, geräuchter Scamorza, Parmesankäse, Brotcrumble, Oregano</i>	CHF 23.00	CHF 21.00

Pizza sans gluten à choix (Fr. 4.- supplémentaire)