



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.

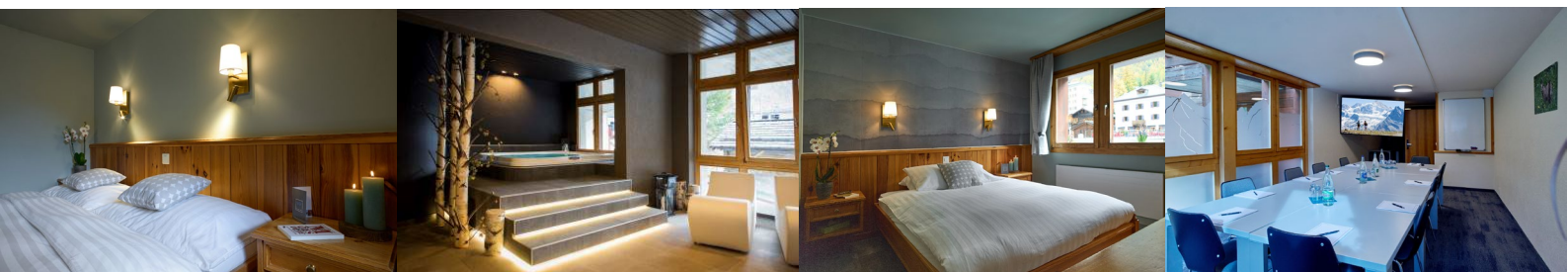
DE Das gesamte Team des Hotels Europa freut sich, Sie begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen
einen guten Appetit!
Wir freuen uns, Sie zum Mittagessen von 11 :30 bis 14 :00 Uhr und zum Abendessen von 18 :30 bis 21
:30 Uhr begrüßen zu dürfen.

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 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 Familienzimmer. 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 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

Soupe d'asperges et lentilles corail

Asparagus and coral lentil soup

Spargel-Linsen-Suppe

CHF 12.00

Tartare de bœuf à l'italienne (échalotes, câpres, parmesan, balsamique et chips chorizo) 120g

Italian-style beef tartare with shallots, capers, Parmesan, balsamic vinegar and chorizo crisps

Italienisches Rindstatar mit Schalloten, Kapern, Parmesan, Balsamico und Chorizo-Chips

Entrée

CHF 25.00

Plat

CHF 35.00

Asperges blanches du valais chaudes, jambon cru (vs), burrata

Warm white asparagus from Valais cured ham (vs) and burrata

Warmer weisser Spargel aus dem Wallis, Rohschinken (vs) und Burrata

CHF 25.00

Crottin de chèvre en feuille de brique sur salade, sauté de chanterelles et crudités

Goat's cheese crottin wrapped on salad, A stir-fry of Asparagus and raw vegetables

Ziegenkäse im Brickteig auf Salat, gebratener Spargel und rohes Gemüse

Entrée

CHF 20.00

Plat

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 pâtes et risottos

Lasagnes bolognese maison

Homemade Bolognese Lasagne

Hausgemachte Bolognese Lasagne

CHF 28.00

Tagliatelle aux asperges et chanterelles

Tagliatelle with asparagus and chanterelle

Tagliatelle mit Spargel und Pfifferlingen

CHF 32.00

Pâtes aux tomates cerises, câpres, olives, anchois et burrata

Pasta with cherry tomatoes, capers, olives, anchovies and

Pasta mit Kirschtomaten, Kapern, Oliven, Sardellen und Burrata

CHF 28.00

Risotto aux asperges et épinards

Asparagus and spinach risotto

Spargel und Spinat Risotto

CHF 30.00

Ravioli de viande de bœuf, sauce parmesan et poivre

Meat ravioli (beef) with parmesan and pepper sauce

Fleischravioli (Rindfleisch) mit Parmesan und Pfeffer Sauce

CHF 30.00

Pizza de saison (tomate, mozzarella, asperges, œuf et lardons)

Seasonal pizza (tomato, mozzarella, asparagus, egg and bacon

Saisonpizza (Tomaten, Mozzarella, Spargel, Ei und Speckwürfel)

CHF 28.00

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 25.00

Nôtre poisson

Filets de perche suisse de Loë meunière, sauce tartare, frites et salade

Swiss Perch filets, tartar sauce, salad and French fries
Schweizerische Egli Filets, Tartarsauce, Salat und Pommes Frites

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
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

Tagliata de génisse (200g), sauce chanterelles ou sauce 3 poivres

Beef tagliata (200g), chanterelle sauce or 3 pepper sauce

Rindstagliata (200g), Pfifferlingensosse oder Pfeffersosse

CHF 44.00

Poulet croustillant, sauce tartare

Crispy chicken, tartar sauce

Knuspriges Hühnchen, Tartarsauce

CHF 33.00

Cordon bleu de veau maison au jambon à la truffe, 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

Médallions de veau aux asperges et chanterelles

Veal medallions with asparagus and chanterelles

Kalbsmedaillons mit Spargel und Pfifferlingen

CHF 45.00

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

Sauce tomate jaune, mozzarella, Stracciatella (coeur de burrata), jambon de Parme éclats d'amandes et confiture de figues
Tomato, mozzarella, burrata, almonds, fig jam, Parma ham
Tomaten, Mozzarella, Burrata, Mandeln, Feigenmarmelade, Parmaschinken

CHF 28.00 **CHF 26.00**

Marinara

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 22.00 **CHF 20.00**

Napoli

Tomate, mozzarella, anchois, ail, câpres, olives taggiasche, basilic, origan
Tomato, mozzarella, anchoives, garlic, capers, Taggiasca olives, basil, oregano
Tomaten, Mozzarella, 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. 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 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**

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	-
Rucolina Tomate, 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 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 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. 3.- supplémentaire)