



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

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 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.

DE Entdecken Sie unser Hotel Swiss Comfort Lodge mit 34 voll ausgestatteten Zimmern, davon 14 Fami-
lienzimmer. Wir bieten Ihnen jeglichen Komfort, den Sie für einen Familienurlaub in Zinal benötigen. We-
niger 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.



Les ENTRÉES ET PLATS FROIDS

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

Gaspacho concombre et avocat, grissini au sésame

Cucumber and avocado gazpacho, sesame breadsticks
Gurken-Avocado-Gazpacho, Sesam-Grissini

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

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

Goat's cheese wrapped in filo pastry on a salad bed, with stew chanterelles and raw vegetables

Ziegenkäse in Teigblättern auf Salat, gebratene Pfifferlinge und Rohkost

Entrée CHF 20.00

Plat CHF 28.00

Nos plats froids

Salade Caprese (Trio de tomates, mozzarella di Buffala et pesto basilic)

Caprese salad (trio of tomatoes, buffalo mozzarella and basil pesto)
Caprese-Salat (Dreierlei Tomaten, Büffelmozzarella und Basilikum-Pesto)

CHF 22.00

Tartare de bœuf minute aux agrumes, frites, salade, toast et beurre (200gr)

Quick beef tartare with citrus, French fries, salad, toast and butter (200gr)
Frisch zubereitetes Rindertartar mit Zitrusfrüchten, Pommes Frites, Salat, Toast und Butter (200gr)

CHF 35.00

Antipasti à l'italienne : légumes grillés, anchois, burrata, jambon cru et salade

Italian-style antipasti: grilled vegetables with anchovies, burrata, Parma ham and salad
Italienische Antipasti: gegrilltes Gemüse, Sardellen, Burrata, Parmaschinken und Salat

CHF 21.00

Trio de Bruschetta : Tomate basilic, Fromage de chèvre crème et chorizo, concassé de saumon et olives, crudités

Bruschetta Trio: Tomato and balsamic vinegar, creamy goat's cheese and chorizo and crumbled salmon with olives, salad
Bruschetta-Trio: Tomaten mit Balsamico, Ziegenfrischkäse und Chorizo, Lachsstückchen und Oliven, Salat

CHF 21.00

Œuf pané sur mesclun, sauté de champignons et noisettes torréfiées

Breaded egg on mixed salad, with mushrooms and roasted hazelnuts
Paniertei auf gemischtem Salat, Pilzen und gerösteten Haselnüssen

CHF 22.00

Salade fraîcheur : Pastèque, melon, agrumes, salade et serac d'Anniviers

Fresh Salad: Watermelon, melon, citrus fruits, salad and Anniviers Serac cheese
Frischer Salat: Wassermelone, Melone, Zitrusfrüchte, Salat Serac-Käse aus Anniviers

CHF 21.00

Les PLATS

Nos pâtes et risottos

Lasagnes bolognese maison

Homemade Bolognese Lasagne
Hausgemachte Bolognese Lasagne

CHF 30.00

Tagliatelles sauce verte et crumble aux olives (Epinards, avocat, roquette, basilic et persil)

Tagliatelle with green sauce and olive crumble (spinach, avocado, rucola, basil, and parsley)
Tagliatelle mit grüner Sauce und Oliven-Crumble (Spinat, Avocado, Rucola, Basilikum und Petersilie)

CHF 28.00

Pâtes fraîches aux courgettes, tomates cerises, basilic et ricotta fumée

Fresh pasta with zucchini, cherry tomatoes, basil, and smoked ricotta

Frische Pasta mit Zucchini, Kirschtomaten, Basilikum und geräuchertem Ricotta

CHF 28.00

Ravioli aux bolets sauce cacio et pepe, fromage poivré

Ravioli with porcini mushrooms in a cacio e pepe sauce, with peppered cheese

Ravioli mit Steinpilzen, Cacio-e-Pepe-Sauce und Pfefferkäse

CHF 32.00

Risotto à l'encre de seiche aux crevettes

Squid Ink Risotto with Shrimp

Risotto mit Tintenfischfarbe und Garnelen

CHF 30.00

Les PLATS

Nos mets au fromage

Fondue au fromage « Le Maréchal »

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

Nos poissons

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

Filet de truite persillé (sauce tomate cerise, olives et capres), riz et légumes

Trout fillet with parsley (cherry tomato sauce, olives, and capers), rice and vegetables
Forellenfilet mit Petersilie (Kirschtomatensauce, Oliven und Kapern), Reis und Gemüse

CHF 36.00

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

Pavé tranché de génisse grillé (200gr) aux herbes sur roquette, tomates cerise et copeaux de parmesan

Grilled beef steak (200g) with herbs, served on a bed of rucola, cherry tomatoes and Parmesan

Gegrilltes Rindersteak (200 g) mit Kräutern auf Rucola, Kirschtomaten und Parmesankäse

CHF 46.00

Mixed grill premium 240gr (génisse, filet de cerf, côtelettes agneau, poulet jaune) sauce poivre

Premium mixed grilled meats 240g (young beef, venison fillet, lamb chops, chicken) with pepper sauce

Premium-Grillmischung 240 g (Jungrind, Hirschfilet, Lammkoteletts, gelbes Hähnchen) mit Pfeffersauce

CHF 52.00

Poulet croustillant, sauce tartare

Crispy chicken, tartar sauce

Knuspriges Hühnchen, Tartarsauce

CHF 33.00

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

Homemade veal cordon bleu with Anniviers cheese and truffle ham,

Hausgemachter Cordon bleu aus Kalb und Anniviers-Käse und Trüffelschinken

CHF 45.00

Escalope de veau aux chanterelles

Veal medallions with chanterelles

Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen

CHF 45.00

Nos viandes sont servies avec pâtes, rösti ou frites et légumes

Origine des viandes et des produits de la mer :

Poulet : Suisse, France

Bœuf/Porc/Veau : Suisse

Cerf : Europe, NZ

Agneau : Irlande / NZ

Perche : Suisse

Truite : Italie, Suisse

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 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> <i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Olivenöl, Basilikum, Oregano</i>	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 <i>Tomato, mozzarella, burrata, almonds, fig jam, Parma ham</i> Tomaten, Mozzarella, Burrata, Mandeln, Feigenmarmelade, Parmaschinken	CHF 28.00	CHF 26.00
Marinara Tomate, anchois, ail, câpres, olives taggiasche, basilic, origan <i>Tomato, anchovies, garlic, capers, taggiasca olives, basil, oregano.</i> <i>Tomaten, Sardellen, Knoblauch, Kapern, taggiascae Oliven, Basilikum, Oregano</i>	CHF 22.00	CHF 20.00
Napoli Tomate, mozzarella, anchois, ail, câpres, olives taggiasche, basilic, origan <i>Tomato, mozzarella, anchoives, garlic, capers, Taggiasca olives, basil, oregano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Knoblauch, Kapern, Taggiascae Oliven, Basilikum, Oregano</i>	CHF 23.00	CHF 21.00
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
Norma Tomate, mozzarella, aubergines grillées, ricotta salée, origan <i>Tomato, mozzarella, fried eggplant, salty ricotta, oregano</i> <i>Tomaten, Mozzarella, gebratene Auberginen, gesalzener Ricotta, Oregano</i>	CHF 26.00	CHF 24.00
Focaccia a portafoglio Roquette, jambon, crème de buffala et parmesan <i>Rucola, ham, buffalo mozzarella and Parmesan Cheese</i> <i>Rucola, Schinken, Büffelmilchcreme und Parmesan</i>	CHF 27.00	CHF 25.00
Parmigiana Tomate, mozzarella, aubergine, jambon et œuf dur <i>Tomato, mozzarella, egg - plant, ham and hard-boiled egg</i> <i>Tomate, Mozzarella, Aubergine, Schinken und hartgekochtes Ei</i>	CHF 27.00	CHF 25.00

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> <i>Sauerrahm, Mozzarella fior di latte, Ziegenkäse, Speckwürfel, Zwiebeln, Honig, Oregano</i>	CHF 24.00	CHF 22.00
Delicia Mozzarella fior di latte, crème de pistache, champignons, lardons, origan <i>Fior di latte mozzarella, pistachio cream, mushrooms, bacon, oregano</i> <i>Mozzarella fior di latte, Pistazien Creme, Pilzen, Speck, Oregano</i>	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> <i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Calabrese Spianata, scharfes Ndujacreme, Oregano</i>	CHF 25.00	CHF 23.00
Tonno Tomate, mozzarella fior di latte, thon, oignons rouges, origan <i>Tomato, fior di latte mozzarella, tuna, red onionss, oregano</i> <i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Thunfisch, rote Zwiebeln, Oregano</i>	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> <i>Sauerrahm, Mozzarella fior di latte, Ziegenkäse, Räucherlachs, Zwiebeln</i>	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> <i>Mozzarella fior di latte, Anniverskäse, geräucher Scamorza, Parmesankäse, Oregano</i>	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> <i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Rohschinken, Rucola, Parmesankäse, Oregano</i>	CHF 28.00	CHF 26.00
Biancaneve Tomate, mozzarella fior di latte, bolets, gorgonzola, speck <i>Tomato, fior di latte mozzarella, boletus, gorgonzola, speck</i> <i>Tomaten, Mozzarella fior di latte, Steinpilze, Gorgonzola, Speck</i>	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)