



Bienvenue dans notre univers familial, où l'histoire et l'hospitalité se rencontrent depuis plus de 60 ans! En décembre 2023, notre fondateur et patriarche bien-aimé Joseph Michellod nous a quitté. Sa passion pour la cuisine et son dévouement pour la Sarvaz ont été une source d'inspiration pour nous tous. Nous nous engageons à perpétuer son héritage. Nous travaillons avec des produits frais. C'est pourquoi certains plats peuvent nécessiter un certain temps de préparation. Mais nous sommes convaincus que votre patience sera récompensée par de belles saveurs qui nous tiennent à cœur. Nous vous souhaitons un bon appétit!  
Famille Michellod

Willkommen in unserer familiären Welt, in der Geschichte und Gastfreundschaft seit über 60 Jahren aufeinandertreffen! Im Dezember 2023 hat uns unser geliebter Gründer und Patriarch Joseph Michellod verlassen. Seine Leidenschaft für die Küche und sein Engagement waren eine Quelle der Inspiration für uns alle. Wir verpflichten uns, sein Erbe mit derselben Leidenschaft und Hingabe fortzusetzen. Wir arbeiten mit frischen Zutaten. Deshalb können einige Gerichte eine gewisse Zubereitungszeit erfordern. Aber wir sind überzeugt, dass Ihre Geduld durch wunderbare Aromen belohnt wird, die uns am Herzen liegen. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!  
Famille Michellod



## Menu d'automne

Terrine maison de chamois | canneberges | pistaches | salades  
Hausgemachte Gämse Terrine | Moosbeere | Pistazien | Salatbouquet



Suprême de pigeon | courge | noisettes | marrons  
Taubenbrust | Kürbis | Haselnuss- und Maronensplitter



**Médailles de chevreuil | sauce au sureau**  
**Tagliatelles fraîches | fruits et légumes de saison**  
Rehmedaillons | Hollunder-Sauce  
Frischen Tagliatellen | Saisonale Obst und Gemüse



Brownie maison au chocolat noir et châtaignes | glace au miel  
Hausgemachter Brownie aus dunkler Schokolade und Kastanien | Honig-Eis

**1 entrée à choix, plat principal et dessert** 73.—  
1 Vorspeise nach Wahl, Hauptgang und Dessert

**2 entrées à choix, plat principal et dessert** 88.—  
2 Vorspeisen nach Wahl, Hauptgang und Dessert



## Les entrées

Bouquet de salades mêlées ou vertes Grüner oder gemischter Salat	10.—
Velouté de courge   garniture croustillante Kürbiscremesuppe   knuspriger Einlag	13.—
Terrine maison de chamois   canneberges   pistaches Hausgemachte Gämseterrine   Moosbeere   Pistazien	24.—
Suprême de pigeon   courge   noisettes   marrons Taubenbrust   Kürbis   Haselnuss- und Maronensplitter	25.—
Atriau braisé   purée de pommes de terre et panais Geschmortes Adrio   Kartoffel-Püree und Pastinaken	19.—
Feuilleté maison aux champignons d'automne Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Herbstpilzen	19.—
Filet de saumon des Grisons   fenouil   aneth Bündner Lachsfilet   Fenchel   Dill	24.—
6 escargots gratinés   beurre aux herbes maison 6 Schnecken gratiniert mit Hausgemachter Kräuterbutter	16.—
12 escargots gratinés   beurre aux herbes maison 12 Schnecken gratiniert mit Hausgemachter Kräuterbutter	29.—

# Les spécialités du Grand-père Joseph

	<u>Entrée</u>	<u>Plat principal</u>
Cuisses de grenouilles à la mode Sarvaz Grillées au beurre avec oignons, herbes et poivre concassé <b>La portion est servie en 2 fois.</b>	22.—	43.—

	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>
Froschschenkel nach "Sarvaz" Art In Butter und Zwiebeln, feinen Kräutern und Pfeffer gebraten <b>Dieses Gericht wird in 2 Portionen serviert.</b>	22.—	43.—

**Selon l'affluence, il se peut que nous ne puissions pas servir les cuisses de grenouilles.**

	<u>Entrée</u>	<u>Plat principal</u>
Filets de perches de Rarogne(VS) aux fines herbes	29.—	53.—
	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>
Raron-Eglifilets (Wallis) an feinen Kräutern	29.—	53.—

Les spécialités du Grand-père Joseph en **portion** sont servies avec une salade mêlée en entrée ainsi qu'un accompagnement à choix: Riz basmati, tagliatelles fraîches, spätzlis, pommes nature ou frites  
Supplément pour un accompagnement avec une entrée : 3.—

Die Spezialitäten von Opa Joseph als **Portion** werden mit einem gemischten Salat und einer Beilage nach Wahl serviert: Basmatireis, frische Tagliatelle, Spätzlis, Salzkartoffeln oder Pommes frites.  
Zuschlag für eine Beilage mit einer Vorspeise: 3.—



## Les spécialités de chasse

Médailles de chevreuil | sureau | Tagliatelle 56.—  
Rehmedailles | Hollunder-Sauce | Tagliatelle

Civet de chevreuil « façon grand-mère » | spätzlis maison 38.—  
Rehpfeffer «nach Grossmutter's Art» | hausgemachte Spätzlis

Côtes de cerf confites | petits légumes | spätzlis maison 43.—  
Konfierte Hirschkoteletten | kleines Gemüse | hausgemachte Spätzlis

Atriaux braisés | purée de pommes de terre et panais 30.—  
Geschmorte Adrios | Kartoffel- und Pastinaken-Püree

Les plats de chasse ci-dessus sont accompagnés de fruits et légumes de saison.  
Die oben genannten Gerichte werden mit saisonalem Obst und Gemüse serviert.

Poêlée de tagliatelles aux champignons | dés de chevreuil sautés 29.—  
Tagliatelle-Pfanne mit Pilzen | sautierte Rehwürfeln

## Les viandes & poissons

Escalope de porc aux champignons | pommes frites 30.—  
Schweineschnitzel mit Pilzen | Pommes frites

Cœur de filet de bœuf façon Noëlla | galettes de pommes de terre 56.—  
Rinderfilet nach Noëlla-Art | Kartoffelpuffer

Filet de saumon des Grisons | fenouil | aneth | riz basmati 45.—  
Bünder Lachsfilet | Fenchel | Dill | Basmatireis

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.



## Les mets végétariens

Brochette végétale | spätzlis maison | fruits et légumes de saison 26.—  
Planted Chicken- Spiess | selbstgemachte Spätzlis | Obst und Gemüse

Poêlée de tagliatelles fraîches aux champignons d'automne 23.—  
Frische Tagliatelle-Pfanne mit Herbst Pilzen

## Les mets valaisans

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Assiette valaisanne   Walliser Teller	19.—	29.—
Assiette viande séchée   Trockenfleisch Teller	20.—	30.—

## Menu du jour

Servi à midi uniquement du mercredi au vendredi 25.—  
Der Tagesteller wird nur von Mittwoch bis Freitag am Mittag serviert



## Les desserts

Assiette de fromages valaisans Walliserkäseteller	16.—
Brownie maison au chocolat noir et châtaignes   glace au miel Hausgemachter Brownie aus dunkler Schokolade und Kastanien   Honig-Eis	15.—
Trio de desserts automnaux maison Trio selbstgemachter Herbdesserts	15.—
Bavarois maison aux pêches des vignes de Saillon et sablé breton Haus-Pfirsich-Bavarois aus den Weinbergen von Saillon   bretonisches Sablé	15.—
Crème brûlée maison   caramel au beurre salé Hausgemachte Crème brûlée   Haus-Karamell mit gesalzener Butter	14.—
Coupe vermicelle (glace vanille   meringue   purée de marrons   crème chantilly) Coupe vermicelle (Vanilleeis   Meringue   Maronenpüree   Schlagrahm)	15.—

### **Dessert sans lactose et sans gluten :**

Financier fait maison au citron   parfait glacé aux pêches des vignes Haus Zitronen-Financier   Pfirsich-Eisparfait aus den Weinbergen	15.—
---	------



	<u>Coupe</u>	<u>mini</u>
<b>Coupe écureuil</b> 2 boules noisette et 1 vanille	13.—	
<b>Palette de sorbets</b> 3 boules de sorbets fruits et coulis	14.—	
<b>Coupe Sarvaz</b> Salade de fruits frais, 1 boule vanille, 1 boule fraise, crème	14.--	8.—
<b>Café glacé</b> 3 boules mocca, espresso et crème	14.--	8.—
<b>Meringue glacée</b> 1 boule vanille, 1 boule fraise, meringue et crème	14.--	8.—
<b>La coupe danemark</b> 3 boules vanille, sauce chocolat et crème	14.--	8.—
<b>Le sorbet citrus</b> 3 boules citron et liqueur de citron	15.--	8.—
<b>Le sorbet valaisan</b> 3 boules abricot et abricotine	15.--	8.—
<b>Le sorbet « williams »</b> 3 boules poire et williamine	15.--	8.—
<b>La coupe baileys ou amaretto ou whisky</b> 3 boules vanille, baileys, amaretto ou whisky	15.--	8.—
<b>La coupe romantique à deux</b> 5 arômes à choix, salade de fruits frais et crème	26.—	

**Nos arômes :** vanille – mocca – chocolat – noisette – caramel – pistache – poire –

citron – fraise - abricot **Supplément crème :** 1.50 **Prix par boule:** 3.50

Tous les prix s'entendent en CHF, TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. MwSt.