



Saveurs du Valais
Walliser Genuss

Relais
de la
Sarvaz



UNE TRADITION QUI DURE | EINE TRADITION, DIE ANHÄLT.

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

Si vous avez des allergies ou des intolérances, veuillez nous en informer lors de la commande. | Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben, teilen Sie uns dies bitte bei der Bestellung mit.



LE MENU HIVERNAL

**SALADE DE TRUITE SAUMONÉS DE VIONNAZ (VS)
MARINÉE & FUMÉE MAISON
RADIS | CRÈME AIGRE AUX HERBES**

**LACHSFORELLENSALAT AUS VIONNAZ (VS)
HAUS- MARINIERT & GERÄUCHERT
RADIESCHEN | KRÄUTERSAUERRAHM**



**CRÉPINETTE FAITE MAISON
SOT L'Y LAISSE | CHAMPIGNONS | MOUTARDE EN GRAINS**

**HAUSGEMACHTES BRICK BLATT
PFAFFENSCHNITTCHEN | PILZE | SENF**



**MIGNONS DE VEAU | SAUCE À LA TRUFFE
GRATIN DE POMMES DE TERRE | LÉGUMES**

KALBSMEDAILLONS | TRÜFFELSAUCE | KARTOFFEL-GRATIN | GEMÜSE



BÛCHE HIVERNALE GLACÉE | CHOCOLAT NOIR | ORANGE

WINTERLICHER EIS-BAUMSTAMM | DUNKLE SCHOKOLADE | ORANGE

**1 ENTRÉE À CHOIX, PLAT PRINCIPAL, FROMAGES OU DESSERT
1 VORSPEISE NACH WAHL, HAUPTGANG UND DESSERT**

75.--

**2 ENTRÉES, PLAT PRINCIPAL, FROMAGES OU DESSERT
2 VORSPEISEN, HAUPTGANG UND DESSERT**

89.--

**+ ASSIETTE DE FROMAGES VALAISANS & DESSERT
+ VERSCHIEDENE WALLISER KÄSE & DESSERT**

+ 9.--

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1 % Mwst.



ENTREES CHAUDES ET FROIDES

SALADE VERTE/MÊLÉE 10.--
GEMISCHTER ODER GRÜNER SALAT

TERRINE MAISON DE CERF 24.--
ABRICOTS SECS | PIGNONS | SALADES
HAUSGEMACHTE HIRSCHTERRINE
GETROCKNETE APRIKOSEN
PINIENKERNE | SALAT

VELOUTÉ DE CHOU-FLEUR 14.--
CHIPS DE FROMAGE | CROÛTONS
BLUMENKOHL-CREMESUPPE
KÄSECHIPS | CROÛTONS

SALADE DE TRUITE SAUMONÉE 26.--
DE VIONNAZ
FUMÉE ET MARINÉE MAISON
RADIS | CRÈME AIGRE AUX HERBES
LACHSFORELLENSALAT AUS VIONNAZ
HAUS- MARINIERT & GERÄUCHERT
RADIESCHEN | KRÄUTERSAUERRAHM

CRÉPINETTE FAITE MAISON
SOT L'Y LAISSE | CHAMPIGNONS
HAUSGEMACHTES BRICK BLATT
PFAFFENSCHNITTCHEN PILZE 26.--

LES INCONTOURNABLES DU GRAND PÈRE JOSEPH



6 PCE | 12PCE
ESCARGOTS GRATINÉS 15.-- | 30.--
ÜBERBACKENE SCHNECKEN

FILETS DE PERCHES DU VALAIS
EGLI FILET AUS DEM WALLIS

ENTRÉE | PLAT
29.-- | 53.--

La portion est servie avec une salade
mêlée en entrée et une garniture à
choix : pommes nature, tagliatelles,
gratin de pommes de terre ou frites

Supplément pour une garniture
avec l'entrée : 3.--

Das Portionsgericht wird mit einem
gemischten Salat serviert und Beilage
nach Wahl: Salz-Kartoffeln, Tagliatelle,
Kartoffelgratin oder Pommes.

Zuschlag für eine Beilage mit einer
Vorspeise : 3.--



LES METS RÉCONFORTANTS

NOS FONDUES

dès 2 personnes

FONDUE NATURE 25.--

KÄSEFONDUE NATUR

FONDUE AUX CHAMPIGNONS 30.--

KÄSEFONDUE MIT PILZEN

FONDUE À LA TOMATE & POMMES DE TERRE 28.--

TOMATENFONDUE & KARTOFFEL

PRIX PAR PERSONNE | PREIS PRO PERSON

LES PLATS VALAISANS

ENTRÉE | PLAT

ASSIETTE VALAISANNE 19.-- | 29.--

WALLISER TELLER

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE

TROCKENFLEISCH TELLER 20.-- | 30.--

GRATIN DE PÂTES 26.--
À LA VIANDE SÉCHÉE ET FROMAGE

GRATINIERTE NUDELN
MIT TROCKENFLEISCH UND KÄSE

SANS VIANDE SÉCHÉE 22.--
OHNE TROCKENFLEISCH

LES METS VÉGÉTARIENS



**QUICHE HIVERNALE AUX LÉGUMES
& BOUQUET DE SALADES**

WINTERLICHE GEMÜSE-QUICHE 25.--

“STEAK”  | CHAMPIGNONS 28.--
**GRATIN DE POMMES DE TERRE
LÉGUMES**

** “STEAK” | PILZSAUCE |
KARTOFFELGRATIN | GEMÜSE**



Planted est une entreprise suisse spécialisée dans la création d'alternatives végétales, fabriquées à partir d'ingrédients naturels et sans additifs. Engagée pour une alimentation durable, elle propose des produits riches en protéines, avec un impact minimal sur l'environnement.



Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. 8.1 % MwSt.



LES JOYAUX GOURMANDS

MIGNONS DE VEAU 56.--
SAUCE À LA TRUFFE
GRATIN DE POMMES DE TERRE

KALBSMEDAILLONS | TRÜFFELSAUCE
KARTOFFEL-GRATIN

SOURIS D'AGNEAU BRAISÉE 39.--
AUX AROMATES | TAGLIATELLE

GESCHMORTE LAMMHAXE MIT
GEWÜRZEN | TAGLIATELLE

BOEUF BOURGIGNON 31.--
PETITS LÉGUMES | POMMES NATURE

BOEUF BOURGUIGNON
GEMÜSE | SALZ-KARTOFFELN

CARRÉ D'AGNEAU | JUS AUX HERBES
GRATIN DE POMMES DE TERRE

LAMMKARRE | KARTOFFELGRATIN 44.--
KRÄUTER-JUS

LES PLATS CI-DESSUS SONT SERVIS AVEC
UN BOUQUET DE LÉGUMES DU MOMENT.
DIE OBEN GENANNTE GERICHTE WERDEN MIT
EINEM BOUQUET SAISONALER GEMÜSE SERVIERT.



DUO DE CERF ET CHEVREUIL 56.--
TAGLIATELLES FRAÎCHES
SUREAU | FRUITS ET LÉGUMES

DUO VON HIRSCH UND REH
HOLUNDERBEEREN
TAGLIATELLE | OBST UND GEMÜSE

CHOUCROUTE GARNIE 29.--
POMMES NATURE

GARNIERTES SAUERKRAUT
SALZ-KARTOFFELN

TARTARE DE BŒUF, 39.--
BOUQUET DE SALADES
TOAST ET BEURRE

RINDS-TATAR, SALATBOUQUET,
TOAST UND BUTTER

LE MENU DU JOUR

SERVI À MIDI 25.--
DU MERCREDI AU VENDREDI

MITTAGSMENÜ
VON MITTWOCH BIS FREITAG



DÉLICES FAITS MAISON

BÛCHE HIVERNALE GLACÉE 15.--
CHOCOLAT NOIR | ORANGE
WINTERLICHER EIS-BAUMSTAMM
DUNKLE SCHOKOLADE | ORANGE

ILE FLOTTANTE 14.--
CRÈME AUX ÉPICES DE NOËL
SCHWIMMENDE INSEL
WEIHNACHTS-GEWÜRZCREME

CRÈME BRULÉE VANILLE & SPÉCULOOS
VANILLE- & SPEKULATIUS-CRÈME BRÛLÉE
14.--

TRIO DE DESSERTS DE SAISON 15.--
DREI WINTERLICHE LECKEREIEN



GLUTEN
FREE



LACTOSE
FREE

MOUSSE CITRON YUZU 15.--
MERINGUES | MANGUE
SORBET POIRE
YUZU-ZITRONENMOUSSE | MERINGUE
BIRNENSORBET | MANGO

ASSIETTE DE FROMAGES VALAISANS
VERSCHIEDENE WALLISER KÄSE 13.--

LES TENTATIONS GIVRÉES

COUPE | MINI

COUPE ÉCUREUIL 13.--
2 BOULES NOISETTES ET 1 BOULE VANILLE,
CRÈME
2 KUGELN HASELNUSS UND 1 KUGEL
VANILLEEIS MIS RAHM

PALETTE DE SORBET 14.--
3 BOULES DE SORBETS,
FRUITS ET COULIS
3 SORBETKUGELN
MIT FRÜCHTENCULIS

COUPE "SARVAZ" 14.-- | 8.--
SALADE DE FRUITS FRAIS, 1 BOULE VANILLE,
1 BOULE FRAISES ET CRÈME
FRISCHE FRÜCHTE MIT 1 KUGEL
ERDBEEREIS, 1 KUGEL VANILLEEIS, RAHM

CAFÉ GLACÉ 14.-- | 8.--
3 BOULES MOCCA, ESPRESSO
ET CRÈME
3 KUGELN MOCCA EIS, ESPRESSO
UND RAHM

MERINGUE GLACÉE 14.-- | 8.--
1 BOULE VANILLE, 1 BOULE FRAISE,
MERINGUES DE LA GRUYÈRE ET CRÈME
1 KUGEL VANILLEEIS UND 1 KUGEL
ERDBEEREIS, GREYERZER MERINGUE
UND RAHM



LES TENTATIONS GIVRÉES

COUPE | MINI

LA COUPE DANEMARK

14.-- | 8.--

3 BOULES VANILLE,
SAUCE CHOCOLAT ET CRÈME

3 KUGELN VANILLEEIS,
SCHOKOLADENSAUCE UND RAHM

LE SORBET CITRUS

15.-- | 8.--

3 BOULES CITRON
ET LIQUEUR DE CITRON

3 KUGELN ZITRONENSORBET
MIT ZITRONENLIKÖR

LE SORBET VALAISAN

15.-- | 8.--

3 BOULES ABRICOT ET ABRICOTINE

3 KUGELN APRIKOSENSORBET
MIT ABRICOTINE

LE SORBET "WILLIAMS"

15.-- | 8.--

3 BOULES POIRES ET SA WILLIAMINE

3 KUGELN BIRNENSORBET
MIT WILLIAMS SCHNAPS

LA COUPE BAILEYS, AMARETTO OU WHISKY

15.-- | 8.--

3 BOULES VANILLE ET BAILEYS OU
AMARETTO OU WHISKY

3 KUGELN VANILLEEIS UND BAILEYS
DER AMARETTO ODER WHISKY

LA COUPE À DEUX

26.--

5 ARÔMES À CHOIX,
SALADE DE FRUITS FRAIS ET CRÈME

5 KUGELN EIS NACH WAHL MIT
FRISCHE FRÜCHTEN UND RAHM

NOS ARÔMES

UNSERE AROMEN

VANILLE

PISTACHE

MOCCA

POIRE

CHOCOLAT

CITRON

NOISETTE

FRAISE

CARAMEL

ABRICOT

PRIX PAR BOULE: 4.00

PREIS PRO KUGEL: 4.00

SUPPLÉMENT CRÈME CHANTILLY: 1.50

ZUCHLAG FÜR SCHLAGRAHM: 1.50

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.