

RESTAURANT COL DU PILLON

– PLATS FROIDS –

Salade composée 14 CHF

Gemischter Salat

Mixed salad

Avec poulet et œuf 27 CHF

Mit Poulet und Ei

With chicken and egg

Salade de chèvre chaud 22 CHF

Salade verte, tomate, concombre, pomme, noix et toasts de fromage de chèvre chaud et miel

Blattsalat, Tomaten, Gurke, Apfel, Walnuss und warmer Ziegenkäse auf Toast mit Honig

Green salad, tomato, cucumber, apple, walnuts and warm goat cheese toast with honey

Planchette des trois cantons 28 CHF

Viande séchée, jambon cru, saucisse sèche, lard fumé et rebibes de fromage

Trockenfleisch, Rohschinken, Rauchspeck, Trockenwurst und Hobelkäse

Dried meat, raw ham, smoked bacon, dried sausage and sliced cheese

– PLATS CHAUDS –

Soupe à la Courge 11 CHF

Avec lait de coco et curry

Kürbissuppe mit Kokosmilch und Curry

Pumpkin soup with coconut milk and curry

Soupe à l'orge perlé 13 CHF

Brunoise de légumes, orge perlé, haricots blancs, viande séchée et jambon cru

Gerstensuppe, Gemüsebrunoise, Gerste, weisse Bohnen, Trockenfleisch und Rohschinken

Barley soup, vegetable brunoise, pearl barley, white beans, dried meat and raw ham

Orecchiette à l'italienne 21 CHF

Pesto, artichaut, tomates séchées et pignons de pin

Pesto, Artischocke, getrocknete Tomaten und Pinienkerne

Pesto, artichoke, dried tomatoes and pine nuts

Pâtes Campagnarde 24 CHF

Champignons, lardons, oignons, crème, ail

Pastateller mit Champignons, Speck, Zwiebeln, Rahm, Knoblauch

Pasta plate with mushrooms, bacon, onions, cream, garlic

 = végétarien, vegetarisch, vegetarian

Ragoût de champignons 28 CHF

Servi avec des vol-au-vent de rösti et ratatouille

Pilzragout mit Rösti-Pastetli und Ratatouille

Mushroom ragout served in a rösti fritter and ratatouille

Fish & Chips 25 CHF

Sandre avec sauce tartare et frites

Zander mit Tartarsauce und Pommes frites

Pike perch with tartare sauce and French fries

Rösti au saumon fumé et crème fraîche 29 CHF

Rösti mit Rauchlachs und crème fraîche

Rösti with smoked salmon and crème fraîche

Rösti vaudois 28 CHF

Rösti avec saucisson vaudois et fondue de poireaux

Rösti mit Waadtländer-Saucisson und Lauch

Rösti with sausage from "Vaud" and leek

Daube de bœuf 29 CHF

Avec pommes de terre vapeur, carottes et champignons

Rindsragout mit Salzkartoffeln, Karotten und Pilzen

Beef stew with steamed potatoes, carrots and mushrooms

Hamburger façon Botta 31 CHF

Steak haché de bœuf, oignons confits, lard grillé, fromage

à raclette, tomate, salade, sauce cocktail et frites de rösti

Rindshackfleisch-Steak, Speck, Zwiebel-Confit, Tomaten

Raclettekäse, Salat, Cocktailsauce und Röstifrites

Homemade ground beef steak with bacon, onion confit, raclette cheese, tomato, salad, cocktail sauce and rösti fries

Escalope de veau maison 46 CHF

Escalope de veau panée avec frites, aïelles rouges et salade verte

Hausgemachtes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites,

Preiselbeeren und Blattsalat

Homemade veal schnitzel with French fries, cranberries and green salad

– METS AU FROMAGE –

Fondue des Diablerets 200gr 27 CHF

Supplément pommes de terre +4 CHF

Kartoffelzuschlag, potatoes supplement

Croûte au fromage 21 CHF

Pain grillé à l'ail, vin blanc et fromage

Käseschnitte mit Knoblauch, Weisswein

Toasted bread with garlic, white wine and cheese

Avec œuf au plat + 1.50 CHF



Mit Spiegelei, with fried egg

Avec jambon + 4 CHF

Mit Schinken, with ham

RESTAURANT COL DU PILLON

– POUR LES ENFANTS –

Portion de frites 	10 CHF
<i>Portion Pommes frites</i> Portion of French fries	
Pâtes sauce tomate 	10 CHF
<i>Teigwaren mit Tomatensauce</i> Pasta with tomato sauce	
Chicken nuggets avec frites	15 CHF
<i>Poulet-Knusperli mit Pommes frites</i> Chicken Nuggets with French fries	

– DESSERTS –

Tarte aux fruits maison	8.50 CHF
<i>Hausgemachter Obstkuchen</i> Homemade fruit pie	
Tartelette au citron	9 CHF
<i>Zitronentarte</i> Lemon pie	
Strudel aux pommes avec crème anglaise	12 CHF
<i>Apfelstrudel mit Vanille Sauce</i> Apple strudel with vanilla sauce	
Meringue glacée et crème double	13 CHF
<i>Meringue, Doppelrahm und Glace</i> Meringue double cream with ice cream	
Moelleux au chocolat	13 CHF
Petit gâteau au chocolat coulant accompagné d'une boule de glace vanille <i>Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleglace</i> Little chocolate cake with a liquid core and a scoop of vanilla ice cream	
Café gourmand	14 CHF
Café accompagné d'un assortiment de douceurs maison <i>Kaffee serviert mit einer Auswahl an hausgemachten Desserts</i> Coffee served with an assortment of homemade desserts	

– COUPES DE GLACE –

Coupe Danemark	12 CHF
Glace vanille, crème chantilly et sauce chocolat <i>Vanilleglace, Schlagrahm und Schokoladensauce</i> Vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce	
Coupe Col du Pillon	12 CHF
Glace chocolat, café et stracciatella, crème chantilly, sauce caramel et amandes grillées <i>Schokoladen-, Kaffee- und Stracciatella-Glace, Schlagrahm, Karamellsauce und geröstete Mandeln</i> Chocolate, coffee and stracciatella ice cream, whipped cream, caramel sauce and roasted almonds	
Coupe Café Glacé	12 CHF
Glace café nappée avec un espresso et crème chantilly <i>Kaffeeiglaze, mit einem Espresso übergossen, Schlagrahm</i> Coffee ice cream topped with espresso and whipped cream	
Coupe Sorbet Colonel	13.50 CHF
Sorbet citron et vodka <i>Zitronensorbet mit Wodka</i> Lemon sorbet and vodka	
Coupe Sorbet Valaisan	13.50 CHF
Sorbet abricot et Abricotine AOP <i>Aprikosensorbet und Abricotine AOP</i> Apricot sorbet and Abricotine AOP	
Toutes les coupes sont disponibles en version mini (-3 CHF) <i>Alle Coupes als Mini-Version erhältlich (-3 CHF)</i> All coupes are available in mini version (-3 CHF)	

– BOULES DE GLACE –

Boule de glace	4 CHF
<i>Glackugel, ice cream scoop</i>	
Dans un cornet	+ 1 CHF
<i>In einem Cornet, in a cone</i>	
Avec crème chantilly	+ 2 CHF
<i>Mit Schlagrahm, with whipped cream</i>	
Frappé	9 CHF

GLACES

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Stracciatella

SORBETS

Abricot, Mangue-fruit de la passion, Jus de pommes, Citron,
Goyave-hibiscus