


# RESTAURANT COL DU PILLON


## – ENTRÉES –

**Salade composée**  ..... 11 CHF  
*Gemischter Salat*  
Mixed salad

**Soupe du Chalet**  ..... 12 CHF  
Soupe de légumes et de pâte maison au fromage et au lait  
*Hausgemachte Gemüse- und Nudelsuppe mit Käse und Milch*  
Homemade vegetable and pasta soup with cheese and milk

**Soupe à l'orge perlé** ..... 13 CHF  
Brunoise de légumes, orge perlé, haricots blancs,  
viande séchée et jambon cru  
*Gerstensuppe, Gemüsebrunoise, Perlgraupen, weisse Bohnen, Trockenfleisch und Rohschinken*  
Barley soup, vegetable brunoise, pearl barley, white beans, dried meat and raw ham

## – METS AU FROMAGE –

**Raclette**  ..... 9 CHF  
Par portion, *pro Portion*, per portion

**Fondue des Diablerets**  ..... 27 CHF  
Couvert supplémentaire ..... + 10 CHF  
*Zusätzliches Besteck*, additional cover  
Supplément pommes de terre ..... + 3 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 grillé ..... + 4 CHF  
*Mit grilliertem Schinken*  
With grilled ham

**Croûte au fromage façon Pillon** ..... 29 CHF  
Fromage de chèvre, miel, viande séchée  
*Ziegenkäse, Honig, Trockenfleisch*  
Goat cheese, honey, dried meat

 = végétarien, *vegetarisch*, vegetarian

**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 PRINCIPAUX –

**Assiette de pâtes / Pastateller / Pasta plate**

**Puttanesca végétarienne**  ..... 18 CHF  
Oignons, tomates, olives, câpres, ail  
*Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch*  
Onions, tomatoes, olives, capers, garlic

**Campagnarde** ..... 20 CHF  
Champignons, lardons, oignons, crème, ail  
*Champignons, Speck, Zwiebeln, Sahne, Knoblauch*  
Mushrooms, bacon, onions, cream, garlic

**Fish & Chips** ..... 21 CHF  
Sandre avec sauce tartare  
*Zander mit Tatarsauce*  
Pike perch with tartare sauce

**Ragoût de champignons**  ..... 27 CHF  
Servi avec des vol-au-vent de rösti  
*Pilzragout mit Rösti-Pastetli*  
Mushroom ragout served in a rösti fritter

**Saucisse à rôtir de porc** ..... 28 CHF  
Sauce à l'oignon, servi avec rösti maison  
*Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce mit hausgemachten Rösti*  
Pork sausage, onion sauce, served with homemade rösti

**Hamburger façon Botta** ..... 31 CHF  
Steak haché de bœuf, oignons confits, lard grillé, fromage à raclette, tomates, salade, sauce cocktail et frites de rösti  
*Rindshackfleisch-Steak, grillierter Speck, Zwiebel-Confit Raclettekäse, Salat, Cocktailsauce und Röstifrites*  
Homemade ground beef steak with grilled bacon, onion confit, raclette cheese, salad, cocktail sauce and rösti fries

**Bœuf braisé** ..... 31 CHF  
Servi avec gratin de pommes de terre et légumes  
*Rindsschmorbraten, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse*  
Braised beef, served with potato gratin and vegetables

# RESTAURANT COL DU PILLON

## – POUR LES ENFANTS –

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

## – DESSERTS –

<b>Tarte aux fruits de saison</b> .....	<b>7.50</b> CHF
<i>Kuchen mit Saisonfrüchten</i>	
Seasonal fruit tart	
<b>Tarte au citron</b> .....	<b>8</b> CHF
<i>Zitronentarte</i>	
Lemon pie	
<b>Strudel aux pommes, crème anglaise</b> .....	<b>12</b> CHF
<i>Apfelstrudel, vanille Creme</i>	
Apple strudel with vanilla cream	
<b>Meringue glacée</b> .....	<b>13</b> CHF
<i>Meringue Doppelrahm und Glace</i>	
Double cream meringue with ice cream	
<b>Moelleux au chocolat</b> .....	<b>13</b> 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** ..... **13** CHF  
Café accompagné d'un assortiment des douceurs maison  
*Kaffee serviert mit einer Auswahl an hausgemachten  
Süssigkeiten*  
Coffee served with an assortment of homemade sweets

**Tiramisu** ..... **12** CHF

## – COUPES DE GLACE –

<b>Coupe Danemark</b> .....	<b>12</b> CHF
Glace vanille, crème chantilly et sauce chocolat <i>Vanilleglace, Schlagrahm und Schokoladensauce</i> Vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce	
<b>Coupe Col du Pillon</b> .....	<b>12</b> CHF
Glaces chocolat, café, 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	
<b>Coupe Café Glacé</b> .....	<b>12</b> CHF
Glace café nappée avec un espresso et crème chantilly <i>Kaffee- und Schlagrahm-Glace, mit einem Espresso übergossen</i> Coffee ice cream topped with espresso and whipped cream	
<b>Coupe Sorbet Colonel</b> .....	<b>13.50</b> CHF
Glace citron et vodka <i>Zitronensorbet und Wodka</i> Lemon ice cream and vodka	
<b>Coupe Sorbet Valaisan</b> .....	<b>13.50</b> CHF
Glace abricot et abricotine <i>Aprikosensorbet und Abricotine</i> Apricot ice cream and abricotine	

Toutes les coupes sont disponibles en version mini (-3 CHF)  
*Alle Coupes als Mini-Version erhältlich (-3 CHF)*  
All coupes are available in mini version (-3 CHF)

## – BOULES DE GLACE –

<b>Boule de glace</b> .....	<b>4</b> CHF
<i>Glackugel, ice cream scoops</i>	
Dans un cornet .....	<b>+1</b> CHF
<i>In einem Cornet, in a cone</i>	
Avec crème chantilly .....	<b>+1.50</b> CHF
<i>Mit Schlagrahm, with whipped cream</i>	
<b>Frappé</b> .....	<b>9</b> CHF

### GLACES

Vanille  
Chocolat  
Cannelle  
Café  
Caramel

Banane  
Yoghourt  
Fraise  
Stracciatella

### SORBETS

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