



# BECS DE BOSSON

hôtel – restaurant



# MENU

Rue du Village 2, 3961 Grimentz  
+41 27 475 19 79





**BECS DE BOSSON**  
hôtel – restaurant

# LES ENTRÉES



## **SALADE VERTE**

*Grüner Salat  
Green salad*

7.- / 12.-



## **SALADE MÊLÉE**

*Gemischter Salat  
Mixed salad*

9.- / 16.-

## **OS À MOËLLE RÔTI, TOAST ET SA SALADE VERTE**

*Gebratene Markknochen, Toast mit grüner Salat  
Roast marrowbone, toast with a green salad*

18.-

## **FOIE GRAS AU COGNAC EN BASSE TEMPÉRATURE, TOAST ET CONFITURE DE FIGUES**

*Gänseleber mit Cognac, Toast, Feigenmarmelade  
Foie gras with Cognac, toast, fig jam*

26.-

## **TERRINE DE CANARD MAISON À L'ABRICOT ET THYM**

*Hausgemachte Enten-Terrine mit Aprikosen und Thymian  
Homemade Duck terrine with apricot and thyme*

16.-

## **ESCARGOTS DE BOURGOGNE BEURRE À L'AIL MAISON ET PASTIS**

*Schnecken mit hausgemachte Knoblauchbutter und Pastis  
Snails with homemade garlic butter and pastis*

**6 PCES / 12 PCES**

*6 st. / 12 st.*

*6 pieces / 12 pieces*

16.- / 28.-

## **BRUSCHETTA DE SAUMON GRAVELAX, CRÈME CIBOULETTE, OEUF POCHÉ, AVOCAT, PICKLES D'ASPERGES ET SA SALADE VERTE**

*Gravelax-Lachs, Schnittlauchcreme, pochiertem Ei, Avocado, Spargel-Pickles und grüner Salat  
Gravelax salmon bruschetta, chivery cream, poached egg, avocado, asparagus pickles and green salad*

17.-

**NOUVEAUTÉ : TOUTE NOTRE CARTE EST DISPONIBLE À EMPORTER SUR RÉSERVATION.**



**BECS DE BOSSON**  
hôtel – restaurant

# LES VIANDES

**RIBS DE PORC CARAMÉLISÉS À LA SAUCE BARBECUE, FRITES DE RÖSTI ET SALADE VERTE** **40.-**

*Karamellierte Schweinerippchen, Rösti-Pommes und grüner Salat*  
*Caramelized pork ribs, rösti fries and green salad*

**TARTARE DE BOEUF (200 GR) SAUCE MAISON, SALADE, POMMES FRITES ET TOAST** **35.-**

*Rindertartar (200 gr) mit Salat, Pommes Frites und Toast*  
*Beef tartar (200 gr) with salad, french fries and toast*

**BROCHETTE DE BOEUF ROYALE (300 GR), POMMES FRITES ET LÉGUMES DE SAISON (SAUCE AU POIVRE, SAUCE BÉARNAISE OU SAUCE AUX MORILLES + 4.-)** **46.-**

*Rindfleisch-Spiess (300 gr) (Pfeffersauce, Béarnaise-Sauce oder Morchel sauce + 4.-), Pommes Frites und Gemüse*  
*Skewered beef (300 gr) (pepper sauce, bearnaise sauce or Morel sauce + 4.-), french fries and vegetables*

**BURGER RONCHONCHON (BOEUF, REBLOCHON D'ICI, LARD GRILLÉ, OIGNONS CONFITS, TOMATES ET SAUCE MAISON), SALADE ET POMMES FRITES** **36.-**

*Ronchonchon-Burger (Rindfleisch, Reblochon aus der Region, Bacon, Tomaten, kandierte Zwiebeln und hausgemachte Sauce), Salat und Pommes Frites*  
*Ronchonchon burger (beef, local reblochon, bacon, tomatoes, candied onions and homemade sauce), salad and french fries*

**SUPRÊME DE VOLAILLE, SAUCE AUX MORILLES, POLENTA CRÉMEUSE ET LÉGUMES DE SAISON** **39.-**

*Hühnerbrustfilet mit Morchel Sauce, cremige Polenta und Gemüse*  
*Breast of chicken with morel sauce, creamy polenta and vegetables*

**LA PIÈCE DU BOUCHER, FRITES DE RÖSTI ET LÉGUMES DE SAISON (SAUCE AU POIVRE, SAUCE BÉARNAISE OU SAUCE AUX MORILLES + 4.-)** **34.-**

*Das Stück Fleisch vom Metzger (Pfeffersauce, Béarnaise-Sauce oder Morchel Sauce + 4.-), Rösti-Pommes und Gemüse*  
*The cut of meat from the butcher (pepper sauce, bearnaise sauce or Morel sauce + 4.-), rösti fries and vegetables*

**FONDUE BECS-DE-BOSSON (200 GR) (Prix par personne) BŒUF ASSAISONNÉ SERVIÉ AVEC PETITE SALADE, POMMES FRITES ET SAUCES (MIN. 2 PERS.)** **48.-**

*BECS-DE-BOSSON FONDUE (200 gr) Rindfleisch gewürzt serviert mit einem kleinen Salat, Pommes Frites und Mayonnaisesaucen (Min. 2 Pers.) **Prix pro Person.** (Fleisch auf extra Fr. 10.- / 100 gr)*  
*BECS-DE-BOSSON FONDUE (200 gr) with flavored beef accompanied by a small salad, french fries and mayonnaisesauce (2 people min.) **Price per person.** Meat on extra Fr. 10.- / 100 gr*

**NOUVEAUTÉ : TOUTE NOTRE CARTE EST DISPONIBLE À EMPORTER SUR RÉSERVATION.**



**BECS DE BOSSON**  
hôtel – restaurant

## LES PLATS

### PÂTES FRAÎCHES AUX GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS

*Frische Pasta mit Garnelen mit Pastis flambiert  
Fresh pasta with prawns flamed with pastis*

34.-

### SALADE DE CHÈVRE FRAIS, CONFITURE DE FIGUES, JAMBON CRU ET PICKLES D'ASPERGES

*Salat mit frischem Ziegenkäse, Feigenkonfitüre, Rohschinken und Spargel-Pickles  
Salad with fresh goat's cheese, fig jam, raw ham and asparagus pickles*

28.-



### PAPPARDELLE FRAÎCHES AUX ASPERGES FLAMBÉES À LA GRAPPA DANS LA MEULE DE PARMESAN AFFINÉE 24 MOIS

*Frische Pappardelle mit Spargel flambierte im ganzen Stück Parmesankäse  
Fresh papardelle with asparagus flamed in the whole piece of Parmesan cheese*

35.-

### RÖSTI FROMAGE ET OEUF

*Rösti mit Käse und Spiegelei  
Hash browned potatoes with cheese and egg*

25.-

### RÖSTI JAMBON CRU, FROMAGE ET OEUF

*Rösti mit Rohschinken, Käse und Ei  
Hash browned potatoes with raw ham, cheese and egg*

28.-

### RÖSTI « RONCHONCHON » DE LA FROMAGERIE D'ANNIVIERS, LARDONS, OIGNONS ET OEUF

*Rösti mit "Ronchonchon" aus der Käserei von Anniviers, Speck, Zwiebeln und Ei  
Hash browned potatoes with "Ronchonchon" from the Anniviers dairy, bacon, onions and egg*

29.-

## MENUS POUR LES ENFANTS

### 1 PLAT AU CHOIX, 1 SIROP ET 1 BOULE DE GLACE

*EIN GERICHT IHRER WAHL, EIN SIRUP UND EISCREME  
A DISH OF YOUR CHOICE, A SYRUP AND A ICE CREAM*

16.-

- **PÂTES À LA SAUCE BOLOGNAISE**  
*Pasta mit Bolognese-Sauce / Pasta with Bolognese sauce*
- **CHEESEBURGER, POMMES FRITES ET SALADE**  
*Cheeseburger, Pommes frites und Salat / Cheeseburger, french fries and salad*
- **CHICKEN NUGGETS, POMMES FRITES ET SALADE**  
*Chicken Nuggets, Pommes frites und Salat / Chicken Nuggets, french fries and salad*



**CES PLATS SONT RÉSERVÉS AUX ENFANTS JUSQU'À 12 ANS.**  
*DIESE GERICHTE WERDEN AN KINDER BIS 12 JAHREN SERVIERT.*  
*THESE DISHES ARE RESERVED ONLY FOR CHILDREN UND THE AGE OF 12.*

**NOUVEAUTÉ : TOUTE NOTRE CARTE EST DISPONIBLE À EMPORTER SUR RÉSERVATION.**

# LES SPÉCIALITÉS VALAISANNES

## ASSIETTE VALAISANNE

Walliser Teller  
Plate of dried Valaisan meats

19.- / 30.-

## ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE

Walliser Trockenfleischteller  
Plate of dried beef

20.- / 31.-



## CROÛTE AU FROMAGE NATURE

Käseschnitte  
Cheese toast

21.-

## CROÛTE AU FROMAGE BECS-DE-BOSSON (JAMBON CRU, OIGNONS CONFITS ET ŒUF)

Käseschnitte BeCS-de-Bosson (Rohschinken, kandierte Zwiebeln und Ei)  
Cheese toast BeCS-de-Bosson (Raw ham, caramelised onions and egg)

27.-



## FONDUE AU FROMAGE (Prix par personne)

Käsefondue (Preis pro Person)  
Cheese Fondue (Price per person)

26.-



## FONDUE AUX TOMATES AVEC POMMES-DE-TERRE (Prix par personne)

Tomatenfondue mit Kartoffeln (Preis pro Person)  
Tomato and cheese fondue served with potatoes (Price per person)

28.-



## FONDUE AUX MORILLES (Prix par personne)

Fondue mit Morcheln (Preis pro Person)  
Cheese fondue with morels (Price per person)

31.-

**LES FONDUES SONT ÉGALEMENT SERVIES POUR 1 PERS. SUPPLÉMENT : 2.-**

FONDUE SIND AUCH FÜR 1 PERSON SERVIERT. ZUSCHLAG : 2.-

CHEESE FONDUE ARE ALSO SERVED FOR 1 PERSON. EXTRA CHARGE : 2.-





**BECS DE BOSSON**  
hôtel – restaurant

## LES DESSERTS MAISON

### CHEESECAKE SPÉCULOOS ET CAMEL BEURRE SALÉ

*Cheesecake Speculoos und gesalzene Karamell*  
*Cheesecake Speculoos and salty butter caramel*

11.-

### MI-CUIT AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE

*Geschmolzene Schokoladenkuchen und Vanille-Eiscreme*  
*Half cooked with chocolate and vanilla ice cream*

12.-

### CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA

*Crème brûlée mit Tonkabohne*  
*Crème brûlée with tonka bean*

11.-

### TIRAMISU AU CAFÉ ET À L'AMARETTO

*Tiramisu mit Kaffee und Amaretto*  
*Tiramisu with coffee and amaretto*

11.-

### TARTE DU MOMENT

*Torte der Saison*  
*Tarte of the moment*

8.-

### DESSERT DU MOMENT

*Dessert der Saison*  
*Dessert of the moment*

10.-

## LES BOISSONS CHAUDES

Café, Espresso, Ristretto, Décaféiné	3.90-
Renversé	4.80-
Thé Noir, Thé Vert	3.90-
Infusions : Verveine, Tilleul, Menthe	3.90-
Cynorrhodon, Camomille	3.90-
Chocolat, Ovomaltine chaud ou froid	4.60-
Café ou Chocolat Viennois	6.00-
Café BeCS-de-Bosson	9.00-
Espresso Double	5.50-
Grog	6.00-
Vin Chaud (en hiver)	5.00-
Capuccino	5.00-
Latte Macchiato	5.00-



## LES WHISKYS ET RHUMS

	4 CL
Ballantines	8.00-
Four Roses	8.00-
Jameson	9.00-
Talisker	9.00-
Rhum Don Papa	11.00-
Rhum Diplomatico	11.00-

EN CAS D'INTOLERANCES OU D'ALLERGIES, VEUILLEZ EN INFORMER LE PERSONNEL



**BECS DE BOSSON**  
hôtel - restaurant

## LES SPORTIFS

	2 DL	3 DL	5 DL
Eau gazeuse ou plate	2.50-	3.50-	4.50-
Coca, Thé Froid	3.00-	4.00-	5.00-
Limonade	3.00-	4.00-	5.00-
Rivella rouge	3.00-	4.00-	5.00-
Jus de Pommes	3.00-	4.00-	5.00-
Grapefruit	3.00-	4.00-	5.00-

## LES LIMONADES

Schweppes Tonic, Schweppes Lemon 25cl,	4.80-
Bitter Rouge 10cl	4.80-
Coca Zéro 33cl, Sinalco 33cl	4.80-
Thé Froid Maison (en été) 40cl	5.00-
Jus d'oranges Michel 20cl	4.60-

## LES JUS ÎRIS DU VALAIS

Pomme/Framboise	25 cl	6.60-
Tomate	25 cl	6.60-
Nectar d'abricot	25 cl	6.60-
Nectar de fraise	25 cl	6.60-
Nectar de Poire Williams	25 cl	6.60-
Cidre de Pomme, La Pépite	33 cl	9.00-



## LES APÉRITIFS

Kir, Prosecco 1dl	6.50-
Martini Blanc / Rouge, Cynar 4cl	5.50-
Suze, Porto, Appenzeller, Campari 4cl	5.50-
Pastis 2cl	5.00-
Apérol Spritz, Hugo Spritz	9.50-
Gin Tonic (Hendrick's)	10.00-
Limoncello Spritz	9.50-

## LES BIÈRES À LA PRESSION

	2 DL	3 DL	5 DL
Blonde - Valaisanne	3.90-	4.80-	7.00-
Bière du moment	4.80-	5.80-	9.00-
Blanche - Valaisanne	4.50-	5.80-	8.00-
Bière sans alcool (bouteille 33cl)			4.80-

## LES CRUS AU VERRE

<b>BLANC :</b>	<b>1 DL</b>
Fendant (Provins)	3.90-
Johannisberg (Provins)	4.20-
Chardonnay (Caves du Paradis)	6.60-
Heida d'Ami (A. & Ch. Bétrisey)	6.60-
Petite Arvine (A. & Ch. Bétrisey)	6.60-
Douceur Capricieuse (A. & Ch. Bétrisey)	6.60-
<b>ROUGE :</b>	<b>1 DL</b>
Dôle (Provins)	4.20-
Gamay Belle Vie (A. & Ch. Bétrisey)	4.40-
Pinot Noir Cana (A. & Ch. Bétrisey)	6.20-
Sang de Reine (A. & Ch. Bétrisey)	6.60-
Cornalin (Caves du Paradis)	8.00-
Syrah (Caves du Paradis)	8.00-
<b>ROSÉ :</b>	<b>1 DL</b>
Rosé de Syrah	4.20-
Dôle Blanche	4.40-
Blanc des Reines (A. & Ch. Bétrisey) 37,5 cl	15.00-

## LES DIGESTIFS

Calvalais 2cl, Cognac Rémy Martin 2cl	9.00-
Grappa 2cl, Génépi 2cl	6.50-
Abricotine, Williamine AOC 2cl	7.00-
Calvados, Cognac, Armagnac 2cl	7.00-
Vieille Prune 2cl, Get 27 4cl	7.00-
Baileys, Amaretto, Limoncello 4cl	7.00-



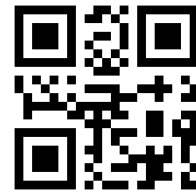


**BECS DE BOSSON**  
hôtel - restaurant

**RESTEZ CONNECTÉS**  
**LEIBEN SIE IN VERBINDUNG**  
**STAY CONNECTED**



**WEBSITE**



**GOOGLE REVIEWS**



**FACEBOOK**



**INSTAGRAM**

**MERCI POUR VOTRE VISITE ET VOTRE SOUTIEN.**  
**VIELEN DANK FÜR IHREN BESUCH UND IHRE UNTERSTÜTZUNG.**  
**THANK YOU FOR YOUR VISIT AND SUPPORT.**