



BECS DE BOSSON

hôtel – restaurant



MENU

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





BECS DE BOSSON
hôtel – restaurant

LES ENTRÉES



LA VERTE

Grüner Salat
Green salad

7.- / 12.-



LA MÊLÉE

Gemischter Salat
Mixed salad

9.- / 17.-

LA TRILOGIE DU GRAS (FOIE GRAS MI-CUIT, OS À MOËLLE RÔTI ET FOIE GRAS POÊLÉ) ET TOAST

Die Fett-Trilogie (Gänseleber, gebratene Markknochen und gebratene Gänseleber) und Toast
The fat Trilogy (Foie gras, roast marrowbone and pan-fried foie gras) and toast

26.-

FOIE GRAS AU COGNAC MI-CUIT, 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 TOAST

Hausgemachte Enten-Terrine mit Aprikosen und Toast
Homemade Duck terrine with apricot and toast

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

16.- / 28.-

6 st. / 12 st.

6 pieces / 12 pieces



VARIATION DE TOMATES COLORÉES, PESTO MAISON ET SA BURATTA CRÉMEUSE

Eine Auswahl an bunten Tomaten, hausgemachtes Pesto und cremige Burrata
A selection of colourful tomatoes, homemade pesto and creamy burrata

18.-

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



BECS DE BOSSON
hôtel – restaurant

LES PLATS

PÂTES FRAÎCHES AUX GAMBAS FLAMBÉES AU PASTIS ET CRUMBLE AU CHORIZO

34.-

*Frische Pasta mit Garnelen flambiert mit Pastis und Chorizo Crumble
Fresh pasta with prawns flamed with pastis and chorizo crumble*

PÂTES FRAÎCHES, PESTO MAISON ET BURRATA CRÉMEUSE FLAMBÉES À LA GRAPPA DANS LA MEULE DE PARMESAN AFFINÉE 24 MOIS

36.-

*Frische Pasta mit hausgemachtes Pesto und cremige Burrata flambierte im ganzen Stück Parmesankäse
Fresh pasta with homemade pesto and creamy burrata flamed in the whole piece of Parmesan cheese*

RÖSTI FROMAGE ET OEUF

25.-

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

RÖSTI JAMBON CRU, FROMAGE ET OEUF

28.-

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

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

29.-

*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*

SALADE CAESAR (POULET PANÉ, COPEAUX DE PARMESAN, CROÛTONS, ANCHOIS MARINÉS, OEUF POCHÉ, LARD FUMÉ ET SAUCE CAESAR MAISON)

29.-

*César-Salat (paniertes Huhn, Parmesankäse, Croutons, marinierte Sardellen, pochiertes Ei, geräucherter Speck und Hausgemachte Caesar-Sauce)
Cesar Salad (paned chicken, parmesan cheese, croutons, marinated anchovies, poached egg, smoked bacon and homemade caesar sauce)*

BRUSCHETTA NORDIQUE (SAUMON GRAVELAX, CRÈME AUX HERBES, OEUF POCHÉ, AVOCAT, PICKLES DE LÉGUMES ET SALADE VERTE)

29.-

*Nordische Bruschetta (Gravelax-Lachs, Kräutercreme, pochiertes Ei, Avocado, Gemüse-Pickles und grüner Salat)
Nordic bruschetta (Gravelax salmon, herb cream, poached egg, avocado, vegetable pickles and green salad)*

BRUSCHETTA ITALIENNE (COPPA, PESTO MAISON, TOMATES CONFITES, TOMATES COLORÉES, BURRATA CRÉMEUSE ET SALADE VERTE)

29.-

*Italienische Bruschetta (Coppa, hausgemachtes Pesto, getrocknete Tomaten, bunte Tomaten, cremige Burrata und grüner Salat)
Italian bruschetta (coppa, homemade pesto, sun-dried tomatoes, mixed coloured tomatoes, creamy burrata and green salad)*

SALADE DE CHÈVRE FRAIS, CONFITURE DE FIGUES, NOIX, FIGUES, JAMBON CRU ET PICKLES DE LÉGUMES

28.-

*Salat mit frischem Ziegenkäse, Feigenkonfitüre, Nüsse, Feigen, Rohschinken und Gemüse-Pickles
Salad with fresh goat's cheese, fig jam, nuts, figs, raw ham and vegetable pickles*

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



BECS DE BOSSON
hôtel – restaurant

LES VIANDES

MAGRET DE CANARD GRILLÉ (180 GR), MILLEFEUILLE DE POMMES-DE-TERRE, LÉGUMES DE SAISON ET SAUCE AU PORTO ET GRIOTTES 41.-

*Gegrillte Entenbrust (180 gr), Kartoffel-Millefeuille, Gemüse und Porto und Sauerkirschen Sauce
Grilled duck breast (180 gr), potato millefeuille, vegetables and a Porto and morello cherry sauce*

TARTARE DE BOEUF (200 GR) SAUCE MAISON, SALADE, POMMES FRITES ET TOAST (SUPPLÉMENT OS À MOËLLE RÔTI + FR. 6.-) 35.-

*Rindertartar (200 gr) mit Salat, Pommes Frites und Toast (Zuschlag für gebratene Markknochen + Fr. 6.-)
Beef tartar (200 gr) with salad, french fries and toast (roast marrowbone supplement + Fr. 6.-)*

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

*Rindfleisch-Spiess (300 gr) (Pfeffersauce, Butter Café de Paris oder Morchel sauce +4.-), Pommes Frites und Gemüse
Skewered beef (300 gr) (pepper sauce, Café de Paris butter 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*

BLACK BURGER (BOEUF, CHÈVRE FRAIS ET MIEL, ROQUETTE, TOMATES, CORNICHONS, OIGNONS CONFITS ET SAUCE MAISON), SALADE ET POMMES FRITES 35.-

*Black Burger (Rindfleisch, frischer Ziegenkäse und Honig, Rucola, Gewürzgurken, Tomaten, karamellisierte Zwiebeln und hausgemachte Sauce), Salat und Pommes Frites
Black burger (beef, fresh goat's cheese and honey, aragula salad, tomatoes, gherkins, onions caramelised and homemade sauce), salad and french fries*

LA PIÈCE DU BOUCHER, MILLEFEUILLE DE POMMES-DE-TERRE ET LÉGUMES DE SAISON (SAUCE AU POIVRE, BEURRE CAFÉ DE PARIS OU SAUCE AUX MORILLES + 4.-) 35.-

*Das Stück Fleisch vom Metzger (Pfeffersauce, Butter Café de Paris oder Morchel Sauce + 4.-),
Kartoffel-Millefeuille und Gemüse
The cut of meat from the butcher (pepper sauce, Café de Paris butter or Morel sauce + 4.-),
potato millefeuille and vegetables*

CARPACCIO DE BOEUF, ROQUETTE, PARMESAN, PESTO MAISON ET POMMES FRITES 30.-

*Rohes, dünn geschnittenes Rindfleisch, Rucola-Salat, Parmesankäse, hausgemachte Pesto und Pommes Frites
Thin slices of raw beef, aragula salad, parmesan cheese, homemade pesto and french fries*

FONDUE BECS-DE-BOSSON (200 GR) (Prix par personne) 48.-

BŒUF ASSAISONNÉ SERVIE AVEC PETITE SALADE, POMMES FRITES ET SAUCES (MIN. 2 PERS.) (SUPPLÉMENT VIANDE FR. 10.- / 100 GR)

*BECS-DE-BOSSON FONDUE (200 gr) Rindfleisch gewürzt serviert mit einem kleinen Salat, Pommes Frites und Mayonnaisesaucen (Min. 2 Pers.) **Ppreis 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 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.-

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 NAPOLITAINE**

Pasta mit Tomatensauce / Pasta with tomato 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.



BECS DE BOSSON
hôtel – restaurant

LES DESSERTS MAISON

CHEESECAKE SPÉCULOOS ET CARMEL BEURRE SALÉ

11.-

Cheesecake Speculoos und gesalzene Karamell
Cheesecake Spéculoos and salty butter caramel

MI-CUIT AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE

12.-

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

CRÈME BRÛLÉE À LA FÈVE DE TONKA

11.-

Crème brûlée mit Tonkabohne
Crème brûlée with tonka bean

TIRAMISU AU CAFÉ ET À L'AMARETTO

11.-

Tiramisu mit Kaffee und Amaretto
Tiramisu with coffee and amaretto

TARTE DU MOMENT

8.-

Torte der Saison
Tarte of the moment

PAVLOVA AUX FRAISES

10.-

Pavlova mit Erdbeeren
Strawberry Pavlova

PLANCHETTE DE FROMAGES D'ICI ET D'AILLEURS

18.-

Käseplatte von hier und anderswo
Assortment of cheeses from here and further afield

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 Beccs (Café, Abricotine et Chantilly)	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	10.00-
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 BOISSONS FROIDES

Schweppes Tonic, Schweppes Lemon 25cl,	4.80-
Bitter Rouge 10cl	4.80-
Coca Zéro 33cl, Sinalco 30cl	4.80-
Café frappé orgeat ou caramel	7.00-
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-
Jus de Poire		25 cl	6.60-
Cidre de Pomme, La Pépète		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	10.00-
Gin Tonic	10.00-
Limoncello Spritz, Sarti Spritz	10.00-

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-	8.60-
Bière sans alcool (bouteille 33cl)			4.80-

LES CRUS AU VERRE

BLANC : 1 DL

Fendant (Terrasses du Rhône)	3.90-
Johannisberg (Cave Cybèle)	4.60-
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-

ROUGE : 1 DL

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-
Merlot (Cave Cybèle)	8.00-
Syrah (Cave Cybèle)	8.00-

ROSÉ : 1 DL

Rosé de Syrah	4.20-
Dôle Blanche	4.40-

Blanc des Reines (A. & Ch. Bétrisey) 37,5 cl 15.00-

LES DIGESTIFS

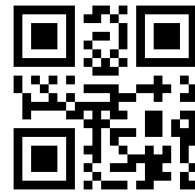
Calvalais 2cl, Cognac Rémy Martin 2cl	9.00-
Grappa 2cl, Génépi 2cl	6.50-
Abricotine, Williamine AOC 2cl	7.00-
Calvados, Cognac, Armagnac 2cl	7.00-
Vieille Prune 2cl, Get 27 4cl	7.00-
Baileys, Amaretto, Limoncello 4cl	7.00-



**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.**