



BECS DE BOSSON

hôtel – restaurant

MENU

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



POUR COMMENCER :

TERRINE DE SANGLIER MAISON AUX MARRONS ET FIGUES 16.-

Hausgemachte Wildschwein Terrine mit Kastanien und Feigen
Homemade wild boar terrine with chestnuts and figs

VELOUTÉ DE POTIMARRON, CRÈME DOUBLE, LARD GRILLÉ ET NOISETTES 16.-

Kürbissuppe mit doppelte Sahne, gegrillter Speck und Haselnüsse
Pumpkin soup with double cream, grilled bacon and hazelnuts



VELOUTÉ DE CHÂTAIGNES, CRÈME FOUETTÉE À L'HUILE DE NOISETTES 15.-

Kastaniensuppe mit Schlagsahne mit Haselnussöl
Chestnut soup, whipped cream with hazelnut oil

ENSUITE :

CIVET DE CERF FAÇON GRAND-MÈRE, PETITS OIGNONS GRELOTS ET LARDONS 35.-

Hirschpfeffer nach Grossmutter Art mit Perlwiebeln und Speck
Grandmother-style deer stew with pearl onions and bacon

JARRET DE SANGLIER CONFIT AU VIN ROUGE, CUISSON LENTE 24 HEURES 46.-

Wildschweinhaxe in Rotwein konfierte, langsame Garung 24 Stunden
Wild boar shank confit in red wine, slow cooking 24 hours

BROCHETTE DE CERF ROYALE (300 G) SAUCE AU CHOIX : 46.-

AIRELLES, MORILLES, POIVRE OU GRAND VENEUR

Hirschfleisch-Spiess (300 gr) mit Preiselbeersauce, Morchelsauce, Pfeffersauce oder Grand-Veneur-Sauce
Deer meat skewer (300 gr) with cranberries, morels, pepper or Grand Veneur sauce

ENTRECÔTE DE CHEVREUIL (200 G) SAUCE AU CHOIX : 48.-

AIRELLES, MORILLES, POIVRE OU GRAND VENEUR

Rehentrekote (200 gr) mit Preiselbeersauce, Morchelsauce, Pfeffersauce oder Grand-Veneur-Sauce
Venison entrecôte (200 gr) with cranberries, morels, pepper or Grand Veneur sauce

FILET DE LIÈVRE GRILLÉ SAUCE AU CHOIX : 43.-

AIRELLES, MORILLES, POIVRE OU GRAND VENEUR

Gegrilltes Hasenfilet mit Preiselbeersauce, Morchelsauce, Pfeffersauce oder Grand-Veneur-Sauce
Grilled hare fillet with cranberries, morels, pepper or Grand Veneur sauce

TARTINE DE CHASSE 29.-

(TERRINE DE SANGLIER MAISON AUX MARRONS ET FIGUES, PICKLES DE CHANTERELLES, MARRONS GLACÉS, FOIE GRAS, CHUTNEY DE POIRES, MAGRET SÉCHÉ, CONFITURE D'AIRELLES ET SALADE)

Jagd Toast (hausgemachte Wildschwein Terrine mit Kastanien and Feigen, Pfifferlinge-Pickles, Kastanien, Gänseleber, Birnen-Chutney, getrockneter Entenbrust, Preiselbeermarmelade und Salat)

Hunt Toast (homemade wild boar terrine with chestnut and figs, chanterelles pickles, chestnuts, foie gras, pear chutney, dried duck breast, cranberry jam and salad)



ASSIETTE DE CHASSE VÉGÉTARIENNE 26.-

Vegetarischer Wildteller
Vegetarian hunting plate

LES PLATS SONT SERVIS AVEC TAGLIATELLE OU SPÄTZLI MAISON.
DIE HAUPTGERICHTE WERDEN MIT TAGLIATELLE ODER SPÄTZLI SERVIERT.
MAIN DISHES ARE SERVED WITH TAGLIATELLE OR SPÄTZLI AT YOUR CHOICE.



BECS DE BOSSON
hôtel – restaurant

LES ENTRÉES ET SALADE



LA VERTE

Grüner Salat
Green salad

7.- / 12.-

29.-

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, FIGUES, NOIX, VINAIGRETTE AU MIEL, PICKLES DE CHANTERELLES ET MAGRET SÉCHÉ

Salat mit warmem Ziegenkäse, Feigen, Walnüssen, Honig-Vinaigrette, Pfifferlinge-Pickles und getrockneter Entenbrust

Salad with warm goat's cheese, figs, walnuts, honey vinaigrette, chanterelles pickles and dried duck breast

ESCARGOTS DE BOURGOGNE BEURRE À L'AIL MAISON

Schnecken mit hausgemachte Knoblauchbutter
Snails with homemade garlic butter

6 PCES / 12 PCES

6 st. / 12 st.

6 pieces / 12 pieces

16.- / 28.-

FOIE GRAS DU SUD-OUEST MI-CUIT, CHUTNEY DE POIRES ET TOAST

Gänseleber, Birnen-Chutney und Toast
Foie gras, pear chutney and toast

26.-

LA TRILOGIE DU FOIE GRAS

(FOIE GRAS MI-CUIT, EN CRÈME BRÛLÉE ET POÊLÉ) ET TOAST

Die Foie-Gras-Trilogie (Gänseleber, Crème brûlée mit Foie gras und gebratene Gänseleber) und Toast

The Foie Gras Trilogy (Foie gras, Crème brûlée with foie gras and pan-fried foie gras) and toast

26.-

LES PLATS



RÖSTI FROMAGE ET ŒUF

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

25.-

RÖSTI JAMBON CRU DU VALAIS, FROMAGE ET ŒUF

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 ŒUF

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.-



BECS DE BOSSON
hôtel – restaurant

LES PLATS



PÂTES FRAÎCHES AUX CHANTERELLES FLAMBÉES À LA GRAPPA DANS LA MEULE DE PARMESAN AFFINÉE 24 MOIS

36.-

*Frische Pasta mit Pfifferlinge flambierte im ganzen Stück Parmesankäse
Fresh pasta with chanterelles flamed in the whole piece of Parmesan cheese*

TARTARE DE BŒUF (200 G) SAUCE MAISON, SALADE, POMMES FRITES ET TOAST

35.-

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

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*

LA PIÈCE DU BOUCHER, POMMES DE TERRE EN PERSILLADE ET LÉGUMES DE SAISON (SAUCE AU POIVRE OU SAUCE AUX MORILLES)

35.-

*Das Stück Fleisch vom Metzger (Pfeffersauce, oder Morchel), Kartoffeln mit Petersilie und Knoblauch und Gemüse
The cut of meat from the butcher (pepper sauce, or morel sauce), potatoes with parsley and garlic and vegetables*

BALLOTINE DE VOLAILLE, FARCE AUX CHAMPIGONS, SAUCE AUX MORILLES, POMMES DE TERRE EN PERSILLADE ET LÉGUMES DE SAISON

35.-

*Geflügel-Ballotine mit Pilzfüllung, Morchelsauce Kartoffeln mit Petersilie und Knoblauch und Gemüse
Chicken ballotine stuffed with mushrooms, morel sauce, potatoes with parsley and garlic and vegetables*

TRUITE ENTIÈRE DE VIONNAZ DÉARRÊTÉE EN PAPILLON, BEURRE CAFÉ DE PARIS MAISON, AMANDES TORRÉIFIÉES, POMMES DE TERRE EN PERSILLADE ET LÉGUMES DE SAISON

46.-

*Ganze Forelle, Butter Café de Paris, Mandeln, Kartoffeln mit Petersilie und Knoblauch und Gemüse
Whole trout, Café de Paris butter, almonds, potatoes with parsley and garlic and vegetables*

FONDUE BECS-DE-BOSSON (200 G) BŒUF ASSAISONNÉ SERVI AVEC PETITE SALADE, POMMES FRITES ET SAUCES

48.-

**(MIN. 2 PERS.) PRIX PAR PERSONNE
(SUPPLÉMENT VIANDE FR. 10.- / 100 G)**

*BECS-DE-BOSSON FONDUE (200 g) Rindfleisch gewürzt serviert mit einem kleinen Salat,
Pommes Frites und Mayonnaisesaucen*

(Min. 2 Pers.) Preis pro Person (Fleisch auf extra Fr. 10.- / 100 g)

*BECS-DE-BOSSON FONDUE (200 g) with flavored beef accompanied by a small salad,
french fries and mayonnaise sauce*

(2 people min.) Price per person (Meat on extra Fr. 10.- / 100 g)

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.-
<i>Cheesecake Speculoos und gesalzene Karamell</i> <i>Cheesecake Speculoos and salty butter caramel</i>	
MI-CUIT AU CHOCOLAT ET SA BOULE DE GLACE VANILLE	12.-
<i>Geschmolzene Schokoladenkuchen und Vanille-Eiscreme</i> <i>Half cooked with chocolate and vanilla ice cream</i>	
CRÈME BRÛLÉE AUX MARRONS	11.-
<i>Crème brûlée mit Kastanien</i> <i>Crème brûlée with chestnuts</i>	
TIRAMISU AU CAFÉ ET À L'AMARETTO	11.-
<i>Tiramisu mit Kaffee und Amaretto</i> <i>Tiramisu with coffee and amaretto</i>	
TARTE DU MOMENT	8.-
<i>Torte der Saison</i> <i>Tarte of the moment</i>	
MONT BLANC À LA CRÈME DE MARRONS	11.-
<i>PMont Blanc mit Kastaniencreme</i> <i>Mont Blanc with chestnut creme</i>	

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 (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, Généri 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-



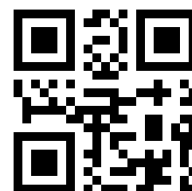


BECS DE BOSSON
hôtel – restaurant

**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.**