BECS DE BOSSON

hôtel – restaurant

MENU

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

BECS DE BOSSON
hôtel – restaurant

LES ENTRÉES ET SALADE

LA VERTE — **7.- / 12.-**
Grüner Salat
Green salad

SALADE DE CHÈVRE CHAUD, FIGUES, NOIX, VINAIGRETTE AU MIEL, PICKLES DE CHANTERELLES ET MAGRET SÉCHÉ — **29.-**
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 — **6 PCES / 12 PCES** — **16.- / 28.-**
Schnecken mit hausgemachte Knoblauchbutter — *6 st. / 12 st.*
Snails with homemade garlic butter — *6 pieces / 12 pieces*

FOIE GRAS DU SUD-OUEST MI-CUIT, CHUTNEY DE POIRES ET TOAST — **26.-**
Gänseleber, Birnen-Chutney und Toast
Foie gras, pear chutney and toast

LA TRILOGIE DU FOIE GRAS (FOIE GRAS MI-CUIT, EN CRÈME BRÛLÉE ET POÊLÉ) ET TOAST — **26.-**
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

LES PLATS

RÖSTI FROMAGE ET ŒUF — **25.-**
Rösti mit Käse und Ei
Hash browned potatoes with cheese and egg

RÖSTI JAMBON CRU DU VALAIS, FROMAGE ET ŒUF — **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 ŒUF — **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

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 DÉSARRÊTÉE 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 mayonnaisesauce
(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 — **19.- / 30.-**
Walliser Teller
Plate of dried Valaisan meats

ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE — **20.- / 31.-**
Walliser Trockenfleischteller
Plate of dried beef

CROÛTE AU FROMAGE NATURE — **21.-**
Käseschnitte
Cheese toast

CROÛTE AU FROMAGE BECS-DE-BOSSON — **27.-**
(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)

FONDUE AU FROMAGE (Prix par personne) — **26.-**
Käsefondue (Preis pro Person)
Cheese Fondue (Price per person)

FONDUE AUX TOMATES AVEC POMMES-DE-TERRE (Prix par personne) — **28.-**
Tomatenfondue mit Kartoffeln (Preis pro Person)
Tomato and cheese fondue served with potatoes (Price per person)

FONDUE AUX MORILLES (Prix par personne) — **31.-**
Fondue mit Morcheln (Preis pro Person)
Cheese fondue with morels (Price per person)

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 — **16.-**
EIN GERICHT IHRER WAHL, EIN SIRUP UND EISCREME
A DISH OF YOUR CHOICE, A SYRUP AND A ICE CREAM

- ***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 CARAMEL 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 AUX MARRONS **11.-**
Creme brulée mit Kastanien
Crème brûlée with chestnuts

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

MONT BLANC À LA CRÈME DE MARRONS **11.-**
PMont Blanc mit Kastaniencreme
Mont Blanc with chestnut creme

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

Îris

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 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	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. Bétisey)	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-

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.