



**Bienvenue
Welcome
Willkommen**



+41 27 282 57 81 | +41 78 661 06 88

Entrées / Starters / Vorspeisen

Salade tout en couleurs colorful salad Farbenfroher Salat	9.-	17.-
Salade César Caesar salad Caesar-Salat	15.-	26.-
Salade de la Tsermetta (fromages et charcuteries de la région) Salad "de la Tsermetta" (local cheese, ham and sausage) Salat "de la Tsermetta" (Käse und Wurstwaren aus der Region)	16.-	28.-
Croustillant de chèvre de Grimisuat sur son lit de salade Crispy puff pastry filled with goat cheese from Grimisuat on a bed of lettuce Ziegenkäse aus Grimisuat in knusprigem Blätterteig auf einem Salatbett	16.-	28.-
Foie gras de canard au naturel natural duck foie gras Entenleberpastete naturbelassen	21.-	
Soupe du jour Soup of the day Tagessuppe	10.-	

Nos pâtes / Our pasta / Unsere Pasta

Fiori ricotta épinard, sauce tomate et basilic (sans gluten) Fiori with ricotta spinach, tomato and basil sauce (gluten free) Fiori mit Ricotta-Spinat, Tomatensauce und Basilikum (glutenfrei)	24.-
Penne aux légumes grillés, copeaux de parmesan Penne with grilled vegetables and shavings of parmesan Penne mit gegrilltem Gemüse, Parmesanspäne	26.-
Lasagne Bolognaise Lasagna Bolognese Lasagne Bolognese	23.-

Pour les bambins (moins de 12 ans)

Children's menu (under 12 years)

Für die Kleinen (unter 12 Jahren)

Penne sauce tomate ou bolognaise Penne with tomato- or bolognese sauce Penne mit Tomaten- oder Bolognaisesauce	14.-	
Nuggets, frites 5 pièces, 8 pièces Nuggets, fries 5 pieces, 8 pieces Nuggets, Pommes frites 5 Stück, 8 Stück	12.-	19.-
Pizza Margaritta	14.-	
Pizza Capriciosa	15.-	

Mets Traditionnels / Traditional dishes / Traditionelle Gerichte

Ardoise de la Tsermetta (charcuterie et fromage de la région)	19.-	28.-
Local meat ham, sausage and cheese displayed on a slate		
Schieferplatte von der Alp (Wurst und Käse aus der Region)		
Ardoise de viande séchée	21.-	32.-
Slate of dried meat		
Schieferplatte mit Trockenfleisch		
Rösti nature		20.-
Plain Rösti (fried grated potatoes)		
Naturrösti		
Rösti, lardon, œuf		23.-
Rösti, bacon, egg		
Rösti, Speck, Ei		
Rösti 'complet': lardon, fromage, œuf		25.-
Rösti 'complete': bacon, cheese, egg		
'Komplettes' Rösti: Speck, Käse, Ei		
Rösti nature tomme de vache		25.-
Plain Rösti + cow's cheese		
Naturrösti + Kuhmilchkäse		
Croûte au fromage		21.-
Cheese crust		
Käseschnitte		
Croûte au fromage '3 étages': fromage, jambon et œuf		25.-
Cheese crust '3 layers': cheese, ham and egg		
Käseschnitte '3 Lagen': Käse, Schinken und Ei		
Fondue nature		25.- pp
Plain fondue		
Fondue Natur		
Fondue tomate		28.- pp
Tomato fondue		
Tomatenfondue		
Fondue Cognac Échalottes		29.- pp
Fondue with Shallots and Cognac		
Cognac Fondue mit Frühlingszwiebeln		
Fondue Bolets		30.- pp
Fondue Bolets		
Fondue mit Steinpilzen		

Tous nos croûtes, röstis et tartiflette sont servie avec une petite salade mêlée

All our cheese crusts, röstis and tartiflette are served with a small mixed salad

Alle unsere Käseschnitten, Rösti und Tartiflette werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert

Viandes / Meat / Fleisch

Tartare de bœuf race d'Hérens coupé au couteau, frites, toasts et salade	28.-	41.-
Beef tartare from the local cow of the Hérens-breed, cut with a knife, fries, toast and salad Rindstatar vom Erendinger Rind, mit dem Messer geschnitten, Pommes frites, Toast und Salat		
Fondue Chinoise, 200gr. de viandes, 5 sauces, salade et frites *		36.- pp
Chinese Fondue, 200gr. of meat, 5 sauces, salad and French fries * Fleischfondue, 200gr. Fleisch, 5 verschiedenen Saucen, Salat und Pommes frites *		
Fondue Bacchus, 200gr. de viandes, 5 sauces, salade et frites *		38.- pp
Bacchus Fondue (with red wine), 200gr. of meat, 5 sauces, salad and French fries * Bacchus Fondue (in Rotwein), 200gr. Fleisch, 5 verschiedenen Saucen, Salat und Pommes frites *		
Fondue Chinoise Mix, 200gr. de viandes (Bœuf, Poulet, Cerf), 5 sauces, salade et frites *		39.- pp
Chinese Fondue Mixed, 200gr. of meat (Beef, Chicken, Deer), 5 sauces, salad and Frenchfries * Fleischfondue Mix, 200gr. Fleisch (Rind, Huhn, Wild), 5 Saucen, Salat und Pommes Frites *		
Entrecôte de bœuf d'Hérens sur ardoise, 220gr., Beurre Maison		44.-
Entrecote of Hérens beef on a slate, 220gr, homemade butter Entrecôte vom Eringer Rind auf Schieferplatte, 220gr, hausgemachte Butter		
Hamburger Race d'Hérens, 160gr., Frites, Salade		26.-
Hamburger Hérens beef, 160gr, French fries, Salad Hamburger vom Eringer Rind, 160gr., Pommes Frites, Salat		
Cheeseburger d'Hérens "à la Tsermetta" 160 gr., oignon confit, lard grillé		32.-
Cheeseburger with Hérens beef "Tsermetta" Type 160 gr., onion relish, grilled bacon Cheeseburger vom Eringer Rind Typ "Tsermetta" 160 gr., kandierte Zwiebeln, gegrillter Speck		
Assiette La Tsermetta: Charcuterie de la région, pomme de terre et tomme d'alpage chaudes		31.-
La Tsermetta plate: local cold cuts, hot potatoes and hot melted alpine cheese La Tsermetta-Teller: Aufschnitt aus der Region, Kartoffeln und geschmolzener Almkäse		
Assiette du skieur: demi poulet, frites, salade		23.-
Skier's plate: half chicken, French fries, salad Skifahrerteller: halbes Hähnchen, Pommes frites, Salat		
Saucisse de veau grillée, Frites		23.-
Gegrillte Kalbswurst, Pommes frites Grilled Veal Sausage, French Fries		

* min. 2 personnes / min. 2 persons / min. 2 Personen

Provenance des viandes : CH, NZ, EU, US, AU

Origin of meat: CH, NZ, EU, US, AU

Herkunft von Fleisch: CH, NZ, EU, US, AU

Nos pizzas / Our pizzas / Unsere Pizzas

Toute nos pizzas sont faite maison sur une base de margarita : tomate, origan et mozzarella

All our pizzas are homemade on the basis of margarita sauce: tomato, oregano and mozzarella

Alle unsere Pizzas sind hausgemacht mit einer Margarita Basis Sauce: Tomate, Oregano und Mozzarella

Margherita (tomate, origan, mozzarella)	17.-
tomato, oregano, mozzarella	
Tomate, Oregano, Mozzarella	
Capricciosa (jambon cuit)	19.-
cooked ham	
gekochter Schinken	
Santa Lucia (jambon cuit, champignons)	21.-
cooked ham, mushrooms	
gekochter Schinken, Pilze	
La Tsermetta (jambon cru, tomate fraiche, burrata, roquette, parmesan)	26.-
raw ham, fresh tomato, burrata, arugula, parmesan cheese	
roher Schinken, frische Tomate, Burrata, Rucola, Parmesan	
Napolitaine (anchois, câpres, olive)	21.-
anchovies, capers, olives	
Anchovis, Kapern, Oliven	
Hawaii (ananas, jambon cuit)	21.-
pineapple, cooked ham	
Ananas, gekochter Schinken	
Végétarienne (légumes grillées)	23.-
grilled vegetables	
gegrilltes Gemüse	
4 Fromages (gorgonzola, chèvre, raclette, mozzarella)	24.-
gorgonzola, goat cheese, raclette cheese, mozzarella	
Gorgonzola, Ziegenkäse, Raclettekäse, Mozzarella	
Rustiqua (fromage à raclette, jambon cru et roquette)	24.-
raclette cheese, cured ham and arugula	
Raclettekäse, Rohschinken und Rucola	
Fitness (aubergines grillé, roquette, granaPandora, huile de truffes)	24.-
grilled aubergine, arugula, grana Pandora, truffle oil	
gegrillte Auberginen, Rucola, Grana Pandora, Trüffelöl	
Calzone (jambon cuit, salami doux et œuf)	25.-
cooked ham, mild salami and egg	
gekochter Schinken, milde Salami und Ei	
Forestière (mélange de champignons, lardons)	25.-
mix of mushrooms, bacon	
Pilzmischung, Speckwürfel	
Pizza du moment	PJ
Today's Pizza	
Tagespizza	

Ingédient supplémentaire / Additional ingredient / Zusätzliche Zutat

2.- / ingrédient

Nos desserts
Our desserts
Unsere Nachspeisen

Tiramisu	12.-
Café gourmand façon la Tsermetta La Tsermetta-style gourmet coffee Gourmetkaffee nach Art "La Tsermetta"	16.-
Café gourmand façon la Tsermetta et plus La Tsermetta-style gourmet coffee and more Gourmetkaffee nach Art "la Tsermetta" und mehr	20.-
Crème brûlée à la vanille Crème brûlée with vanilla Crème brûlée mit Vanille	10.-
Moelleux au chocolat Chocolate Moelleux (chocolate cake) Moelleux au chocolat (Schokoladenkuchen)	14.-
Tarte du jour Pie of the day Obstkuchen des Tages	10.-
Glace et sorbet (la boule) Ice cream and sorbet (the scoop) Eis und Sorbet (pro Kugel)	4.-
Supplément chantilly additional portion of whipped cream Extra Portion Schlagsahne	2.-
Gauffres / Waffles / Waffeln	

