



**Bienvenue
Welcome
Willkommen**



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

Entrée	Plat
Starter	Main dish
Vorspeisen	Hauptgericht

Entrées / Starters / Vorspeisen

Salade toute en couleurs colorful salad Farbenfroher Salat	9.-	17.-
Tartare de thon à l'asiatique Asian-style tuna tartare Thunfischtatar nach asiatischer Art	22.-	38.-
Cromesquis de tomme de vache sur salade Cromesquis of cow's tomme cheese on salad Cromesquis aus Kuhmilchkäse auf Salat	15.-	28.-
Salade de chèvre chaud sur toast, noix et miel Warm goat's cheese salad on toast with walnuts and honey Salat mit warmem Ziegenkäse auf Toast, Walnüssen und Honig	15.-	28.-
Soupe à l'oignons gratinée Gratinated onion soup Gratinierte Zwiebelsuppe	12.-	

Pour les bambins (moins de 10 ans)

Children's menu (under 10 years)

Für die Kleinen (unter 10 Jahren)

Penne sauce tomate ou bolognaise Penne with tomato- or bolognese sauce Penne mit Tomaten- oder Bolognaisesauce	14.-	
Thon grillé, frites et légumes Grilled tuna, French fries and vegetables Gegrillter Thunfisch, Pommes frites und Gemüse	19.-	
Nuggets, frites 5 pièces, 8 pièces Nuggets, fries 5 pieces, 8 pieces Nuggets, Pommes frites 5 Stück, 8 Stück	12.-	22.-

Entrée	Plat
Starter	Main dish
Vorspeisen	Hauptgericht

Mets Traditionnels / Traditional dishes / Traditionelle Gerichte

Ardoise de la Tsermetta (charcuterie et fromage à raclette d'alpage)	19.-	32.-
Alpine charcuterie and raclette cheese on a slate		
Alpin Fleischteller mit Raclettekäse von der Alm auf einer Schieferplatte		
Ardoise de viande séchée	21.-	33.-
Dried meat on a slate plate		
Trockenfleisch auf einer Schieferplatte		
Rösti nature		20.-
Plain Rösti (fried grated potatoes)		
Nature rösti		
Rösti, lardons, œuf		23.-
Rösti, bacon, egg		
Rösti, Speck, Ei		
Rösti 'complet': lardon, fromage, œuf		24.-
Rösti 'complete': bacon, cheese, egg		
'Komplettes' Rösti: Speck, Käse, Ei		
Rösti nature tomme de vache		25.-
Plain Rösti + cow's cheese		
Naturrösti + Kuhmilchkäse		
Fondue nature		25.- pp
Plain fondue		
Fondue Natur		
Fondue tomate		28.- pp
Tomato fondue		
Tomatenfondue		
Fondue au bolets		31.- pp
fondue with Boletus		
Fondue mit Steinpilzen		

Tous röstis sont servis avec une petite salade mêlée

All röstis are served with a small mixed salad

Alle Rösti werden mit einem kleinen gemischten Salat serviert

Viandes et poissons / Meat & Fish / Fleisch und Fisch

Demandez notre carte de viandes grillées au feu de bois:

- Viandes maturées

- Suggestions du jour

Ask for our menu of wood-grilled meats:

- Matured meats

- Suggestions of the day

Fragen Sie nach unserer Karte mit Fleisch vom Holzfeuergrill:

- Gereiftes Fleisch

- Tagesvorschläge

prix au poids
price by weight
Preis nach Gewicht

Tartare de bœuf race d'Hérens coupé au couteau, frites et toasts	29.-	42.-
Beef tartare from the local cow of the Hérens-breed, cut with a knife, fries and toast		
Rindstatar vom Eringier Rind, mit dem Messer geschnitten, Pommes frites und Toast		
Fondue Bacchus, 200gr. de viandes, 5 sauces, salade et frites *		39.- 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 de boeuf, 200gr. de viandes, 5 sauces, salade et frites *		38.- pp
Chinese beef fondue, 200gr. of meat, 5 sauces, salad and French fries *		
Fondue Chinoise aus Rindfleisch, 200gr. Fleisch, 5 verschiedenen Saucen, Salat und Pommes frites *		
Fondue Chinoise Mix, 200gr. de viandes (Bœuf, Poulet, Cerf), 5 sauces, salade et frites *		43.- pp
Chinese Fondue Mixed, 200gr. of meat (Beef, Chicken, Deer), 5 sauces, salad and French fries *		
Fleischfondue Mix, 200gr. Fleisch (Rind, Huhn, Wild), 5 Saucen, Salat und Pommes Frites *		
Entrecôte de bœuf, beurre à l'ail d'ours		48.-
Beef entrecôte with wild garlic butter		
Entrecôte vom Rind, Bärlauchbutter		
Saucisse de veau grillée sauce à l'oignon, frites, légumes		23.-
Grilled veal sausage with onion sauce, French fries, vegetables		
Gegrillte Kalbswurst mit Zwiebelsauce, Pommes frites, Gemüse		
Hamburger de boeuf, 160gr., Frites, Salade		26.-
Beef hamburger, 160gr, French fries, Salad		
Rind Hamburger, 160gr., Pommes Frites, Salat		
Cheeseburger de bœuf "à la Tsermetta" 160 gr., oignon confit, lard grillé		32.-
Beef cheeseburger "Tsermetta" Type 160 gr., onion relish, grilled bacon		
Rind Cheeseburger Typ "Tsermetta" 160 gr., kandierte Zwiebeln, gegrillter Speck		
Mijoté de porc au caramel de williamine		33.-
Pork stew with williamine caramel		
Geschmortes Schweinefleisch mit Williaminkaramell		
Magret de canard à l'orange, pomme de terre, légumes		41.-
Duck breast with orange sauce, potatoes and vegetables		
Entenbrust mit Orangensauce, Kartoffeln und Gemüse		
Pavé de thon sauce vierge, riz, légumes		44.-
Tuna steak with sauce vierge, rice and vegetables		
Thunfischsteak mit Sauce vierge, Reis und Gemüse		

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

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

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

Nos desserts
Our desserts
Unsere Nachspeisen

Panna cotta au coulis de fruits rouges Panna cotta with red fruit coulis Panna cotta mit rotem Früchtecoulis	11.-
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 au Limoncello Crème brûlée with Limoncello Gebrannte Creme mit Limoncello	13.-
Moelleux au chocolat, glace vanille Chocolate Moelleux (chocolate cake), with vanilla ice cream Moelleux au chocolat (Schokoladenkuchen), Vanilleeis	16.-
Crumble aux abricots du valais Valais apricot crumble Walliser Aprikosencrumble	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.-



Menu 3 plats

3-course menu

3-Gänge-Menü

35. -

Menu 2 plats

2-course menu

2-Gänge-Menü

28. -

Plat principal

Main course

Hauptgericht

21. -



TSERMETTA

Café - Restaurant

<https://www.tsermetta.ch> | olivier.pouhier@gmail.com | +41 27 282 57 81 | +41 78 661 06 88

Nous vous remercions de signaler au personnel vos éventuelles allergies et intolérances alimentaire

Please let the staff know if you have any food allergies and intolerances

Bitte informieren Sie das Personal über Lebensmittelallergien und -unverträglichkeiten.