

Les Derniers LA BRASSERIE

SERVICE EN POD & CHALET

CHERS HÔTES

Le Chef Karol Lubczynski vous salue chaleureusement et vous souhaite un excellent appétit.



Nous livrons les paniers repas directement dans votre Pod ou Chalet le soir.

Livraisons entre 19h00 et 19h30

Frais de livraison CHF 25.-

Commande avant 18h par téléphone : +41 24 471 39 39

LES ENTRÉES

"Chronique du Marché & Scoop de la Cuisine"

LOUP DE MER

16.-

Choux-fleurs et vinaigre de framboise, crème fraîche à l'aneth

FOIE GRAS DE CANARD MAISON

24.-

Poires et pommes caramélisées, pain aux fruits secs grillé

SPÉCIALITÉ DU CHEF

ASSIETTE VALAISANNE

28.-

Charcuterie & fromages du Valais, cornichons et pain de campagne

TARTARE DE BOEUF

19.-

Condiments frais, toasts croustillants



TARTARE DE BETTERAVES

14.-

Chèvre frais, éclats de noisettes, tuile fine de pain



SOUPE DE COURGES AVEC CRÈME DE CHÂTAIGNES

12.-

Crème légère, copeaux de Gruyère & brin de thym frais

CÔTÉ JARDIN - LES SALADES

"Feuilleton Vert du Jour"



SALADE VERTE

6.-

Simplement bonne



SALADE MÊLÉE DE SAISON

7.-

Vinaigrette du chef

DEVINETTE

Devinez-moi

Je suis chaude, réconfortante,
parfois filante,
Je rends les soirées en altitude
plus belles,
Et je fais disparaître le silence à
chaque "mmmh".

Qui suis-je ?

La fondue, évidemment.

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1% incluse.

La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten & sans lactose. N'hésitez pas à poser la question à notre service de salle pour vous satisfaire concernant vos intolérances ou allergies.

Les Derniers LA BRASSERIE

SERVICE EN POD & CHALET

LES PLATS SIGNATURES

"Édition Spéciale : Les Grands Titres du Chef"

FILET DE CANETTE FUMÉ

38.-

Gratin dauphinois, purée de butternut
et jus corsé au thym et à l'orange

SPÉCIALITÉ DU CHEF

FILET DE TRUITE DU VALAIS

36.-

Risotto au citron confit & légumes racines

RISOTTO CRÉMEUX AUX TRUFFES

36.-

Légumes de saison

COQUELET RÔTI AUX HERBES DE MONTAGNE

37.-

Sauce poulette et pommes de terre
grenailles

BURGER DU CHEF

28.-

Boeuf Suisse, jambon cru, raclette
fondue, oignons rouges, cornichons,
mayonnaise au poivre

LES DOUCEURS

"Chronique sucrée"

TARTE TATIN REVISITÉE

13.-

Crème praliné, glace caramel au
beurre salé

BABA À L'ABRICOTINE

13.-

Mousse mascarpone, chocolat
noir & pétales d'amandes
grillées

HOROSCOPE DE LA LIVRAISON

Bélier : Vous entendrez un léger coup frappé à la porte... c'est votre repas, pas un loup.

Taureau : La livraison arrive pile au moment où vous pensiez grignoter le matelas. Heureusement.

Gémeaux : Vous hésitez entre deux plats : la solution ? Les deux.

Lion : Vous ferez une entrée triomphante... en peignoir.

Tous nos prix sont en francs suisses, TVA 8.1% incluse.

La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten & sans lactose. N'hésitez pas à poser la question à notre service de salle pour vous satisfaire concernant vos intolérances ou allergies.

Les Berniers LA BRASSERIE

POD & CHALET SERVICE

DEAR GUESTS, WELCOME

Chef Karol Lubczynski sends his warmest greetings and wishes you a delightful meal.



We deliver dinner baskets directly to your Pod or Chalet in the evening.

Deliveries between 7:00 pm and 7:30 pm

Delivery fee: CHF 25.-

Order before 6:00 pm by phone: +41 24 471 39 39

THE STARTERS

"Market Chronicle & Today's Culinary Scoop"

SEABASS

Cauliflower, raspberry vinegar, fresh dill cream

16.-

BEEF TARTARE

Fresh condiments, crisp toast

19.-

HOMEMADE DUCK FOIE GRAS

Caramelised pear & apple, toasted fruit-bread

24.-



BEETROOT TARTARE

Fresh goat's cheese, hazelnut crumbs, thin bread tuile

14.-

VALAIS PLATTER

Charcuterie & cheeses from the Valais, pickles, rustic bread

28.-



PUMPKIN SOUP WITH CHESTNUT CREAM

Light cream, Gruyère shavings, fresh thyme

12.-

CHEF'S SPECIALITY

FROM THE GARDEN - SALADS

"Green Column of the Day"



GREEN SALAD

Simply good

6.-



SEASONAL MIXED SALAD

Chef's vinaigrette

7.-

MOUNTAIN RIDDLE

Guess me

I am warm, comforting, sometimes
wonderfully stringy,
I make evenings in the mountains
even better,
And I make silence disappear with
every "mmmh."

Who am I?

Fondue, of course.

All prices are in Swiss francs, VAT 8.1% included.
Most dishes can be prepared gluten-free or lactose-free.
Please ask our service team for any dietary concerns.

Les Cerniers LA BRASSERIE

SERVICE EN POD & CHALET

SIGNATURE DISHES

"The Chef's Headlines"

SMOKED DUCK FILLET

38.-

Dauphinoise potatoes, butternut purée, and a refined thyme-orange jus

CHEF'S SPECIALITY

VALAIS TROUT FILLET

36.-

Preserved lemon risotto with root vegetables

CREAMY TRUFFLE RISOTTO

36.-

Seasonal vegetables

ROAST SPRING CHICKEN

37.-

Mountain-herb butter, grenaille potatoes

THE CHEF'S BURGER

28.-

Swiss beef, cured ham, melted raclette, red onions, pickles, pepper mayo

SWEET ENDINGS

"The Dessert Column"

REVISITED TARTE TATIN

13.-

Praliné cream, caramel-salted ice cream

APRICOT BRANDY BABA

13.-

Mascarpone mousse, dark chocolate, toasted almonds

DELIVERY HOROSCOPE

Aries: You'll hear a gentle knock on the door... it's your dinner, not a wolf.

Taurus: Your delivery arrives just as you were considering nibbling on the mattress. Lucky timing.

Gemini: You're torn between two dishes. The solution? Both.

Leo: You will make a triumphant entrance... in your bathrobe.

*All prices are in Swiss francs, VAT 8.1% included.
Most dishes can be prepared gluten-free or lactose-free.
Please ask our service team for any dietary concerns.*

Les Berniers LA BRASSERIE

POD & CHALET SERVICE

LIEBE GÄSTE, HERZLICH WILLKOMMEN

Chef Karol Lubczynski grüßt Sie
herzlich und wünscht Ihnen einen
ausgezeichneten Appetit.



Wir liefern die Dinnerkörbe am Abend direkt in Ihren
Pod oder Ihr Chalet.

Lieferungen zwischen 19:00 und 19:30 Uhr
Liefergebühr: CHF 25.-

Bestellung bis 18:00 Uhr per Telefon: +41 24 471 39 39

DIE VORSPEISEN

„Marktchronik & Küchengeflüster“

WOLFSBARSCH

Blumenkohl, Himbeeressig, Dillrahm

16.-

RINDSTATAR

Frische Würzzutaten, knusprige Toasts

19.-

HAUSGEMACHTE ENTENLEBER

Karamellisierte Äpfel & Birnen,
Früchtebrot

24.-



ROTE-BETE-TATAR

Ziegenfrischkäse, Haselnüsse,
Brottauille

14.-

WALLISER PLATTE

Charcuterie & Käse aus dem Wallis,
Essiggurken, Landbrot

28.-



KÜRBISSUPPE MIT MARRONENSCHAUM

Leichter Rahm, Gruyère-Späne,
frischer Thymian

12.-

SPEZIALITÄT DES CHEFS

AUS DEM GARTEN - SALATE

„Grüne Kolumne des Tages“



GRÜNER SALAT

Einfach gut

6.-



SAISONSALAT

Hausvinaigrette

7.-

BERG-RÄTSEL

Erratet mich

Ich bin warm, tröstlich und
manchmal herrlich Fäden ziehend,
Ich verschöne jeden Abend in den
Bergen,
Und ich vertreibe die Stille mit
jedem „mmmh“.

Wer bin ich?

Natürlich, die Fondue.

Alle Preise in Schweizer Franken, inkl. 8.1% MwSt.
Viele Gerichte können gluten- oder laktosefrei zubereitet werden.
Unser Serviceteam hilft Ihnen gerne bei Unverträglichkeiten.

Les Cerniers LA BRASSERIE

POD & CHALET SERVICE

SIGNATURGERICHTE

„Sonderausgabe, Die Schlagzeilen des Küchenchefs“

SANFT GERÄUCHERTE ENTENBRUST

38.-

Kartoffelgratin Dauphinois, Butternut-Püree und kräftiger Thymian-Orangen-Jus

SPEZIALITÄT DES CHEFS

BERGKRÄUTER-HÄHNCHEN VOM GRILL

37.-

Poulette-Sauce, Kartoffeln

WALLISER FORELLENFILET

36.-

Risotto mit konfiertem Zitronen- & Wurzelgemüse

DER CHEF-BURGER

28.-

Schweizer Rind, Rohschinken, geschmolzener Raclette, rote Zwiebeln, Essiggurken, Pfeffermayo

CREMIGES TRÜFFELRISOTTO

36.-

Saisongemüse

SÜSSE ABSCHLÜSSE

„Die Dessertkolumne“

NEU INTERPRETIERTE TARTE TATIN

13.-

Pralinécreme, Salzkaramell-Glace

ABRICOTINE-BABA

13.-

Mascarponecreme, dunkle Schokolade, geröstete Mandeln

LIEFER-HOROSKOP

Widder: Ein leises Klopfen an der Tür... keine Sorge, es ist Ihr Essen, kein Wolf.

Stier: Die Lieferung trifft genau dann ein, als Sie beinahe die Matratze angeknabbert hätten. Zum Glück.

Zwillinge: Sie schwanken zwischen zwei Gerichten. Die Lösung? Beide.

Löwe: Ihr großer Auftritt gelingt... im Bademantel.