


# RESTAURANT COL DU PILLON

## – ENTRÉES –

**Salade composée**  ..... 11 CHF  
*Gemischter Salat*  
Mixed salad

Avec poulet et œuf ..... 23 CHF  
*Mit Poulet und Ei*  
With chicken and egg

**Salade de cervelas et fromage** ..... 18 CHF  
Salade verte, cervelas, fromage à raclette et tomates cerise  
*Blattsalat, Cervelat, Raclettekäse und Cherrytomaten*  
Green salad, cervelat, raclette cheese and cherry tomatoes


**Salade de chèvre chaud**  ..... 20 CHF  
Salade verte, tomates, concombre, pommes, noix et toasts de fromage de chèvre chaud  
*Blattsalat, Tomaten, Gurke, Apfel, Walnuss und warmer Ziegenkäse auf Toast*  
Green salad, tomatoes, cucumber, apples, nuts and warm goat cheese toasts

**Soupe à l'orge perlé** ..... 13 CHF  
Brunoise de légumes, orge perlé, haricots blancs, viande séchée et jambon cru  
*Gerstensuppe, Gemüsebrunoise, Perlgraupen, weisse Bohnen, Trockenfleisch und Rohschinken*  
Barley soup, vegetable brunoise, pearl barley, white beans, dried meat and raw ham

## – METS AU FROMAGE –

**Fondue des Diablerets**  ..... 27 CHF

**Fondue à la truffe**  ..... 36 CHF  
*Trüffel fondue, truffelfondue*  
Supplément pommes de terre ..... + 4 CHF  
*Kartoffelzuschlag, potatoes supplement*

**Croûte au fromage**  ..... 21 CHF  
Pain grillé à l'ail, vin blanc et fromage  
*Käseschnitte mit Knoblauch, Weisswein*  
Toasted bread with garlic, white wine and cheese

Avec œuf au plat  ..... + 1.50 CHF  
*Mit Spiegelei*  
With fried egg

Avec jambon grillé ..... + 4 CHF  
*Mit grilliertem Schinken*  
With grilled ham

 = végétarien, *vegetarisch*, vegetarian

**Planchette des trois cantons** ..... 31 CHF

Viande séchée, jambon cru, saucisse sèche, lard fumé et rebibes de fromage  
*Trockenfleisch, Rohschinken, Rauchspeck, Trockenwurst und Hobelkäse*  
Dried meat, raw ham, smoked bacon, dried sausage and sliced cheese

## – PLATS PRINCIPAUX –

**Pâtes à la Puttanesca végétarienne**  ..... 18 CHF

Oignons, tomates, olives, câpres, ail  
*Pastateller mit Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch*  
Pasta plate with onions, tomatoes, olives, capers, garlic

**Pâtes Campagnarde** ..... 20 CHF

Champignons, lardons, oignons, crème, ail  
*Pastateller mit Champignons, Speck, Zwiebeln, Sahne, Knoblauch*  
Pasta plate with mushrooms, bacon, onions, cream, garlic

**Fish & Chips** ..... 23 CHF

Sandre avec sauce tartare et frites  
*Zander mit Tartarsauce und Pommes frites*  
Pike perch with tartare sauce and French fries

**Ragoût de champignons**  ..... 27 CHF

Servi avec des vol-au-vent de rösti  
*Pilzragout mit Rösti-Pastetli*  
Mushroom ragout served in a rösti fritter

**Roastbeef froid** ..... 29 CHF

Servi avec frites, salade et sauce tartare  
*Kaltes Roastbeef mit Pommes frites, Salat und Tartarsauce*  
Cold roast beef with French fries, salad and tartar sauce

**Hamburger façon Botta** ..... 31 CHF

Steak haché de bœuf, oignons confits, lard grillé, fromage à raclette, tomates, salade, sauce cocktail et frites de rösti  
*Rindshackfleisch-Steak, grillierter Speck, Zwiebel-Confit Raclettekäse, Salat, Cocktailsauce und Röstifrites*  
Homemade ground beef steak with grilled bacon, onion confit, raclette cheese, salad, cocktail sauce and rösti fries

**Escalope de veau maison** ..... 45 CHF

Escalope de veau panée, avec salade de pommes de terre et concombre, airelles rouges  
*Hausgemachtes Schnitzel vom Kalb mit Kartoffel-Gurkensalat und Preiselbeeren*  
Homemade veal schnitzel with potato and cucumber salad and cranberries

# RESTAURANT COL DU PILLON

## – POUR LES ENFANTS –

<b>Portion de frites</b> . . . . .	<b>10</b> CHF
<i>Portion Pommes frites</i> Portion of French fries	
<b>Pâtes sauce tomate</b> . . . . .	<b>10</b> CHF
<i>Teigwaren mit Tomatensauce</i> Pasta with tomato sauce	
<b>Chicken nuggets avec frites</b> . . . . .	<b>15</b> CHF
<i>Poulet-Knusperli mit Pommes frites</i> Chicken Nuggets with French fries	

## – DESSERTS –

<b>Tarte aux fruits fait maison</b> . . . . .	<b>8</b> CHF
<i>Hausgemachter Obstkuchen</i> Homemade fruit pie	
<b>Tarte au citron</b> . . . . .	<b>9</b> CHF
<i>Zitronentarte</i> Lemon pie	
<b>Strudel aux pommes avec crème anglaise</b> . . . . .	<b>12</b> CHF
<i>Apfelstrudel mit vanille Creme</i> Apple strudel with vanilla cream	
<b>Meringue glacée</b> . . . . .	<b>13</b> CHF
<i>Meringue, Doppelrahm und Glace</i> Double cream, meringue with ice cream	
<b>Moelleux au chocolat</b> . . . . .	<b>13</b> CHF
Petit gâteau au chocolat coulant accompagné d'une boule de glace vanille <i>Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleglace</i> Little chocolate cake with a liquid core and a scoop of vanilla ice cream	
<b>Café gourmand</b> . . . . .	<b>14</b> CHF
Café accompagné d'un assortiment de douceurs maison <i>Kaffee serviert mit einer Auswahl an hausgemachten Süssigkeiten</i> Coffee served with an assortment of homemade sweets	

## – COUPES DE GLACE –

<b>Coupe Danemark</b> . . . . .	<b>12</b> CHF
Glace vanille, crème chantilly et sauce chocolat <i>Vanilleglace, Schlagrahm und Schokoladensauce</i> Vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce	
<b>Coupe Col du Pillon</b> . . . . .	<b>12</b> CHF
Glaces chocolat, café et stracciatella, crème chantilly, sauce caramel et amandes grillées <i>Schokoladen-, Kaffee- und Stracciatella-Glace, Schlagrahm, Karamellsauce und geröstete Mandeln</i> Chocolate, coffee and stracciatella ice cream, whipped cream, caramel sauce and roasted almonds	
<b>Coupe Café Glacé</b> . . . . .	<b>12</b> CHF
Glace café nappée avec un espresso et crème chantilly <i>Kaffeeglace, mit einem Espresso übergossen, Schlagrahm</i> Coffee ice cream topped with espresso and whipped cream	
<b>Coupe Sorbet Colonel</b> . . . . .	<b>13.50</b> CHF
Sorbet citron et vodka <i>Zitronensorbet mit Wodka</i> Lemon sorbet and vodka	
<b>Coupe Sorbet Valaisan</b> . . . . .	<b>13.50</b> CHF
Sorbet abricot et abricotine <i>Aprikosensorbet und Abricotine</i> Apricot sorbet and abricotine	

Toutes les coupes sont disponibles en version mini (-3 CHF)  
*Alle Coupes als Mini-Version erhältlich (-3 CHF)*  
All coupes are available in mini version (-3 CHF)

## – BOULES DE GLACE –

<b>Boule de glace</b> . . . . .	<b>4</b> CHF
<i>Glackugel, ice cream scoops</i>	
Dans un cornet . . . . .	+ <b>1</b> CHF
<i>In einem Cornet, in a cone</i>	
Avec crème chantilly . . . . .	+ <b>1.50</b> CHF
<i>Mit Schlagrahm, with whipped cream</i>	
<b>Frappé</b> . . . . .	<b>9</b> CHF

### GLACES

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Stracciatella

### SORBETS

Abricot, Mangue-fruit de la passion, Jus de pommes, Citron,  
Goyave-hibiscus