


RESTAURANT COL DU PILLON

– ENTRÉES –


Salade composée  11 CHF
Gemischter Salat
Mixed salad

Soupe du Chalet  12 CHF
Soupe de légumes et de pâte maison au fromage et au lait
Hausgemachte Gemüse- und Nudelsuppe mit Käse und Milch
Homemade vegetable and pasta soup with cheese and milk

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

– METS AU FROMAGE –

Raclette  9 CHF
Par portion, *pro Portion*, per portion

Fondue des Diablerets  27 CHF
Couvert supplémentaire + 10 CHF
Zusätzliches Besteck, additional cover
Supplément pommes de terre + 3 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

Croûte au fromage façon Pillon 29 CHF
Fromage de chèvre, miel, viande séchée
Ziegenkäse, Honig, Trockenfleisch
Goat cheese, honey, dried meat

 = végétarien, *vegetarisch*, vegetarian

PLANCHETTE DES TROIS CANTONS 28 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 –

Assiette de pâtes / Pastateller / Pasta plate

Puttanesca végétarienne  18 CHF
Oignons, tomates, olives, câpres, ail
Zwiebeln, Tomaten, Oliven, Kapern, Knoblauch
Onions, tomatoes, olives, capers, garlic

Campagnarde 20 CHF
Champignons, lardons, oignons, crème, ail
Champignons, Speck, Zwiebeln, Sahne, Knoblauch
Mushrooms, bacon, onions, cream, garlic

Fish & Chips 21 CHF
Sandre avec sauce tartare
Zander mit Tatarsauce
Pike perch with tartare sauce

Ragoût de champignons  27 CHF
Servi avec des vol-au-vent de rösti
Pilzragout mit Rösti-Pastelli
Mushroom ragout served in a rösti fritter

Saucisse à rôtir de porc 28 CHF
Sauce à l'oignon, servi avec rösti maison
Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce mit hausgemachten Rösti
Pork sausage, onion sauce, served with homemade rösti

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

Bœuf braisé 31 CHF
Servi avec gratin de pommes de terre et légumes
Rindsschmorbraten, serviert mit Kartoffelgratin und Gemüse
Braised beef, served with potato gratin and vegetables

RESTAURANT COL DU PILLON

– POUR LES ENFANTS –

- Portion de frites** 10 CHF
Portion Pommes frites
Portion of French fries
- Pâtes sauce tomate** 10 CHF
Teigwaren mit Tomatensauce
Pasta with tomato sauce
- Chicken nuggets avec frites** 15 CHF
Poulet-Knusperli mit Pommes frites
Chicken Nuggets with French fries

– DESSERTS –

- Tarte aux fruits de saison** 7.50 CHF
Kuchen mit Saisonfrüchten
Seasonal fruit tart
- Tarte au citron** 8 CHF
Zitronentarte
Lemon pie
- Strudel aux pommes, crème anglaise** 12 CHF
Apfelstrudel, vanille Creme
Apple strudel with vanilla cream
- Meringue glacée** 13 CHF
Meringue Doppelrahm und Glace
Double cream meringue with ice cream
- Moelleux au chocolat** 13 CHF
Petit gâteau au chocolat coulant accompagné d'une
boule de glace vanille
*Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer
Kugel Vanilleglace*
Little chocolate cake with a liquid core and a scoop of
vanilla ice cream

Café gourmand 13 CHF
Café accompagné d'un assortiment des douceurs maison
*Kaffee serviert mit einer Auswahl an hausgemachten
Süssigkeiten*
Coffee served with an assortment of homemade sweets

Tiramisu 12 CHF

– COUPES DE GLACE –

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

- Boule de glace** 4 CHF
Glacekugel, ice cream scoops
- Dans un cornet +1 CHF
In einem Cornet, in a cone
- Avec crème chantilly +1.50 CHF
Mit Schlagrahm, with whipped cream
- Frappé** 9 CHF

GLACES

Vanille
Chocolat
Cannelle
Café
Caramel

Banane
Yoghourt
Fraise
Stracciatella

SORBETS

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