



RESTAURANT COL DU PILLON

– PLATS FROIDS –

Salade composée  14 CHF
Gemischter Salat
Mixed salad

Avec poulet et œuf 27 CHF
Mit Poulet und Ei
With chicken and egg

Salade de chèvre chaud  22 CHF
Salade verte, tomate, concombre, pomme, noix et toasts
de fromage de chèvre chaud et miel
*Blattsalat, Tomaten, Gurke, Apfel, Walnuss und warmer
Ziegenkäse auf Toast mit Honig*
Green salad, tomato, cucumber, apple, walnuts and warm
goat cheese toast with honey


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

Tartare de bœuf
En entrée avec salade 24 CHF
Rindertartar mit Salat (Vorspeise)
Beef tartare with salad (starter)


En plat avec salade et frites 35 CHF
Rindertartar mit Salat und Pommes frites (Hauptgang)
Beef tartare with salad and French fries (main course)

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 CHAUDS –

Soupe de carottes  11 CHF
Avec lait de coco et curry
Karottensuppe mit Kokosmilch und Curry
Carrot soup with coconut milk and curry

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

Orecchiette à l'italienne  21 CHF
Pesto, artichaut, tomates séchées et pignons de pin
Pesto, Artischocke, getrocknete Tomaten und Pinienkerne
Pesto, artichoke, dried tomatoes and pine nuts

Ragoût de champignons  28 CHF
Servi avec des vol-au-vent de rösti et ratatouille
Pilzragout mit Rösti-Pastetli und Ratatouille
Mushroom ragout served in a rösti fritter and ratatouille

Fish & Chips 25 CHF
Sandre avec sauce tartare et frites
Zander mit Tartarsauce und Pommes frites
Pike perch with tartare sauce and French fries

Rösti au saumon fumé et crème fraîche 29 CHF
Rösti mit Rauchlachs und crème fraîche
Rösti with smoked salmon and crème fraîche


Rösti vaudois 28 CHF
Rösti avec saucisson vaudois et fondue de poireaux
Rösti mit Waadt-Saucisson und Lauch
Rösti with sausage from "Vaud" and leek

Hamburger façon Botta 31 CHF
Steak haché de bœuf, oignons confits, lard grillé, fromage
à raclette, tomate, salade, sauce cocktail et frites de rösti
*Rindshackfleisch-Steak, Speck, Zwiebel-Confit, Tomaten
Raclettekäse, Salat, Cocktailsauce und Röstifrites*
Homemade ground beef steak with bacon, onion confit,
raclette cheese, tomato, salad, cocktail sauce and rösti fries

Escalope de veau maison 46 CHF
Escalope de veau panée avec frites, aïelles rouges
et salade verte
*Hausgemachtes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites,
Preiselbeeren und Blattsalat*
Homemade veal schnitzel with French fries, cranberries
and green salad

– METS AU FROMAGE –

Fondue des Diablerets  200g 27 CHF

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 + 4 CHF
Mit Schinken, with ham

 = végétarien, vegetarisch, vegetarian

RESTAURANT COL DU PILLON

– POUR LES ENFANTS –

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

– DESSERTS –

Tarte aux fruits maison	8 CHF
<i>Hausgemachter Obstkuchen</i> Homemade fruit pie	
Tarte au citron	9 CHF
<i>Zitronentarte</i> Lemon pie	
Strudel aux pommes avec crème anglaise	12 CHF
<i>Apfelstrudel mit Vanille Creme</i> Apple strudel with vanilla sauce	
Meringue glacée et crème double	13 CHF
<i>Meringue, Doppelrahm und Glace</i> Meringue double cream with ice cream	
Moelleux au chocolat	13 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	
Café gourmand	14 CHF
Café accompagné d'un assortiment de douceurs maison <i>Kaffee serviert mit einer Auswahl an hausgemachten Desserts</i> Coffee served with an assortment of homemade desserts	

– COUPES DE GLACE –

Coupe Danemark	12 CHF
Glace vanille, crème chantilly et sauce chocolat <i>Vanilleglace, Schlagrahm und Schokoladensauce</i> Vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce	
Coupe Col du Pillon	12 CHF
Glace 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	
Coupe Café Glacé	12 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	
Coupe Sorbet Colonel	13.50 CHF
Sorbet citron et vodka <i>Zitronensorbet mit Wodka</i> Lemon sorbet and vodka	
Coupe Sorbet Valaisan	13.50 CHF
Sorbet abricot et Abricotine AOP <i>Aprikosensorbet und Abricotine AOP</i> Apricot sorbet and Abricotine AOP	

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
<i>Glackugel, ice cream scoop</i>	
Dans un cornet	+ 1 CHF
<i>In einem Cornet, in a cone</i>	
Avec crème chantilly	+ 2 CHF
<i>Mit Schlagrahm, with whipped cream</i>	
Frappé	9 CHF

GLACES

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Stracciatella

SORBETS

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