

# RESTAURANT COL DU PILLON

## – ENTRÉES –

### Soupe à la Courge ..... 11 CHF

Avec lait de coco et curry  
*Kürbissuppe mit Kokosmilch und Curry*  
Pumpkin 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

### 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, tomates, concombre, pommes, noix et  
toasts de fromage de chèvre chaud et miel  
*Blattsalat, Tomaten, Gurke, Apfel, Walnuss und warmer  
Ziegenkäse auf Toast mit Honig*  
Green salad, tomatos, cucumber, apples, nuts and warm  
goat cheese toasts with honey

## – METS AU FROMAGE –

### Fondue des Diablerets 200g ..... 27 CHF

### Fondue à la truffe 200g ..... 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 ..... + 4 CHF

*Mit Schinken*

With 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 –

### Orecchiette à l'italienne ..... 21 CHF

Pesto, artichaud, tomates séchées et pignons de pin  
*Pesto, Artischocke, getrocknete Tomaten und Pinienkerne*  
Pesto, artichoke, dried tomatoes and pine nuts

### Orecchiette campagnarde ..... 23 CHF

Champignons, lard, oignons frits, crème, ail  
*Pilze, Speck, Röstwiebeln, Sahne, Knoblauch*  
Mushrooms, bacon, fried onions, cream, garlic

### Fish & Chips ..... 25 CHF

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

### 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

### 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 leak

### 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 ..... 46 CHF

Escalope de veau panée avec frites, airelles rouges  
et salade verte  
*Hausgemachtes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites,  
Preiselbeeren und Blattsalat*

Homemade veal schnitzel with French fries, cranberries  
and green salad

# RESTAURANT COL DU PILLON

## – POUR LES ENFANTS –

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

## – DESSERTS –

<b>Tarte aux fruits maison</b> . . . . .	8 CHF
<i>Hausgemachter Obstkuchen</i> Homemade fruit pie	
<b>Tarte au citron</b> . . . . .	9 CHF
<i>Zitronentarte</i> Lemon pie	
<b>Strudel aux pommes avec crème anglaise</b> . . . . .	12 CHF
<i>Apfelstrudel mit Vanille Creme</i> Apple strudel with vanilla sauce	
<b>Meringue glacée crème double</b> . . . . .	13 CHF
<i>Meringue, Doppelrahm und Glace</i> Double cream, meringue with ice cream	
<b>Moelleux au chocolat</b> . . . . .	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	
<b>Café gourmand</b> . . . . .	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 sweets	

## – COUPES DE GLACE –

<b>Coupe Danemark</b> . . . . .	12 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> . . . . .	12 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> . . . . .	12 CHF
Glace café nappée avec un espresso et crème chantilly <i>Kaffeeglacé, mit einem Espresso übergossen, Schlagrahm</i> Coffee ice cream topped with espresso and whipped cream	
<b>Coupe Sorbet Colonel</b> . . . . .	13.50 CHF
Sorbet citron et vodka <i>Zitronensorbet mit Wodka</i> Lemon sorbet and vodka	
<b>Coupe Sorbet Valaisan</b> . . . . .	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 –

<b>Boule de glace</b> . . . . .	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>	
<b>Frappé</b> . . . . .	9 CHF

### GLACES

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Stracciatella

### SORBETS

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