




Bienvenue !

Les mets figurés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food*

Bon appétit !



 +41 (0)27 527 21 00
www.hotelcastel.ch



Nos Suggestions

		CHF
	1/2	1/1
Entrées		
Salade de Gambas au miel et sésame segments d'agrumes	15.00	25.00
Risotto aux champignons 	15.00	23.00
Plats		
Souris d'agneau confite aux épices		31.00
Joue de bœuf braisée		27.00
Rognons de veau à la moutarde à l'ancienne		25.00
Les plats sont servis avec une mousseline de pommes de terre et des légumes du moment		
Dos de saumon, sauce moutarde safranée, pommes natures		28.00
Pavé de cabillaud sur ses légumes tajine, pommes natures		28.00
Desserts du moment		
Tarte Tatin et sa glace* vanille		12.00
Crème brûlée		11.00

Provenance de nos produits

- Bœuf, Veau : Suisse
- Volaille : Hongrie
- Gambas : Thaïlande
- Agneau : Nouvelle-Zélande
- Saumon : Norvège
- Cabillaud : Norvège

Les mets figurés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), Gastrosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intoléranc



Nos Entrées

	CHF
Salade verte	6.00
Salade mêlée	8.50
Potage du moment	10.00
Foie gras maison au torchon, confit d'oignon	19.00

Nos Plats

Entrecôte de bœuf sur ardoise (220gr), Beurre piquant, sauce champignons, jus à l'échalote, Pommes Frites*	38.00
Rumsteak de bœuf et son jus à l'échalote confite Pommes Frites*	29.00
Tartare de bœuf coupé au couteau, Pommes Frites*	35.00
Wienerschnitzel, Pommes Frites*	38.00

Nos Burgers

Burger Valaisan 100% bœuf, fromage à raclette, jambon cru, sauce tartare*, salade, tomates au basilic, pommes frites*	25.00
French Burger 100% bœuf, foie gras poêlé, sauce au foie gras, cheddar, pommes frites*	27.00
Burger du Castel 100% bœuf, oignons caramélisés, raclette, sauce estragon, salade, tomates confites, pommes frites*	26.00

Nos Fondues

Fondue Castel (min. 2 personnes) viande de bœuf et volaille, 4 sauces*, pommes frites*	39.00
Fondue au fromage (servi au café)	26.00

Nos Desserts

Assiette de fromages	13.00
Glaces* et sorbets* à choix	3.50
Vanille, chocolat, mocca, fraise, poire, citron, abricot, noix de coco	
Sorbet* arrosé, Poire, citron, abricot, vanille	12.00
Brownies au caramel beurre salé	12.00
Tarte au citron meringué	11.00

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison »