




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), Gastrosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food*

Bon appétit !



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



Nos suggestions Asperges du Valais

CHF

Entrées

Velouté d'asperges	10.-
Asperges, jambon cru et mayonnaise	18.00
Salade d'asperges crues & cuites Magret de canard fumé maison	16.00
Duo de Tartare : Asperges et magret au sel Huile de noisettes, vinaigre balsamique blanc	19.00

Plats

Asperges, jambon cru et mayonnaise	27.-
Feuilletée d'asperges et morilles	32.00
Sauté de canard à l'asperges et orange Pommes frites*	34.00
Duo d'asperges, sauce Maltaise	25.00
Tagliatelles aux asperges et gambas	24.00
Filet de sandre Sauce aux asperges et huile de pistache, pommes natures	27.00

Desserts du moment

Tiramisu	12.00
La suggestion de notre apprentie	Prix variable

Provenance de nos produits

- Bœuf, Veau : Suisse
- Volaille : Hongrie
- Canard : France
- Gambas : Thaïlande
- Sandre : Kazakhtan

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 intolérances



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
Entrecôte Fleur d'Hérens, sauce béarnaise, pommes frites*	47.00
Tartare de bœuf coupé au couteau, pommes frites*	35.00
Cordon bleu maison, pommes de terre fondantes et légumes	27.00

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) viandes de bœuf et volaille, 4 sauces*, pommes frites*	39.00
Fondue au fromage (servie au café)	26.00

Nos Desserts

Assiette de fromages	13.00
Glaces* et sorbets* à choix Vanille, chocolat, mocca, fraise, poire, citron, abricot, noix de coco	3.70
Sorbet* arrosé, poire, citron, abricot, vanille	12.00
Brownie au caramel beurre salé	12.00
Tarte au citron meringuée	11.00

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