

Sommerkarte

ZUM BEGINN

Gemischter Salat, klein/gross	Fr. 7.- / 11.-
Caprese salat (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)	Fr. 9.-/ 17.-
Melone und Rohschinken aus dem Wallis	Fr. 12.-/20.-
Frühlingsrollen nach Thai-Art (Schweinefleisch, Garnelen, Gemüse)	Fr. 13.- / 21.-

SOMMERSVORSCHLÄGE

Roastbeef froid, Tartar sauce, Pommes frites	Fr. 30.-
Beef Tartar Steak (rohes Fleisch) , mit Toast Portion Pommes frites Fr. 4.-	Fr. 30.-
Vitello tonato, mit Pommes frites (Kalbfleisch Carpaccio mit Thunfischsauce)	Fr. 29.-
Cocorico Salat (Hähnchen, Ananas, Maïs, Tomaten)	Fr. 19.50
Farmer Salat (Käse, Bacon, Ei)	Fr. 18.50
Salat mit warmen Ziegenkäse	Fr. 19.50
Caprese salat (Tomaten, Mozzarella, Basilikum)	Fr. 17.-
Griechischer Salat (Feta, Gurke, Oliven, Tomaten)	Fr. 18.50
Melone und Rohschinken aus dem Wallis	Fr. 20.-

PLATS VEGETARIENS

Frischen Sommertagliatelle (Olivenöl, Tomaten, Zitrone, Basilikum)	Fr. 19.-
Frischen Tagliatelle mit pesto rosso (getrocknete Tomaten)	Fr. 21.-
Südgemüse-Lasagne mit Ziegenkäse	Fr. 20.50

FISCHGERICHTE

Eglifilets « Dent-du-Midi »	Fr. 31.50
Garnelen mit Knoblauch	Fr. 31.50

Unsere Fische werden von einem Salat + Pommes Frites oder Reis begleitet.

FLEISCHGERICHTE

Marinierte Hähnchenburst	Fr.	23.-
Pferde-Filet mit Gartenkräutern	Fr.	30.-
Rindfleisch Tagliata (Entrecôte, Rakete, Parmesan, Olivenöl)	Fr.	37.-
Rind Entrecôte Natur	Fr.	37.-
Butter Café de Paris oder Gartenkräutern	Fr.	4.-

Unser Fleisch wird von Pommes Frites oder Reis begleitet.

MADE IN SWITZERLAND

Walliser Käsefondue – wird im Café serviert	Fr.	23.-
Walliser Teller (Trockenfleisch, Speck, roher Schinken und Käse)	Fr.	16.- / 23.-
Walliser Trockenfleisch	Fr.	18.- / 28.-
Rösti Natur	Fr.	16.-
Rösti, zur Auswahl	Fr.	21.-
Maximal 3 Zutaten : (Ei, Käse, Ziegenkäse, Schinken, Speck, Lauch)		

Unsere Rösti werden von einem grünen Salat begleitet.

KINDERECKE

Schinken mit Pommes Frites	Fr.	10.-
Chicken-nuggets und Pommes Frites	Fr.	12.-
Nudeln à la Bolognaise	Fr.	12.-

Für unsere jungen Gäste können einige Gerichte unserer Karte auf Nachfrage auch in kleinen Portionen serviert werden.

ETWAS SÜSSES ZUM SCHLUSS

Toffee Flan	Fr.	8.-
Warm-kalte, Rote Früchte und Vanilleeis	Fr.	10.50
Geschmolzener Kuchen mit Schokolade Tonkabohne und Karamell mit Fleur de Sel	Fr.	13.50

Für eine grosse Auswahl an Desserts fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte.

Provenance des viandes

: porc=Suisse, boeuf=Suisse, Allemagne, cheval=Argentine, agneau=Australie, volaille=Brésil, France, Crustacés et poissons=, Vietnam, Pologne

La Dent-du-Midi, c'est aussi

- Un assortiment de bières suisses et étrangères
(demandez notre carte des bières)
- Des vins régionaux
(demandez notre carte des vins)
- Une salle de séminaire ou de restauration de 40 places à l'étage.
- Un hôtel de 17 chambres tout confort.

Vous pouvez nous retrouver
sur notre page facebook
ou sur notre site

www.hotel-restaurant-dent-du-midi.ch

Vous pouvez également nous contacter par e-mail
dentdumidi@torrente.ch
ou par téléphone au 0041(0)24485 12 09