



LA POINTE

SWISS SPORT LODGE

Le

MENU



SUMMER ET SON ÉQUIPE VOUS SOUHAITENT LA BIENVENUE AU RESTAURANT DE L'HOTEL DE LA POINTE

FR Toute l'équipe de l'hôtel La Pointe se réjouit de vous accueillir
et vous souhaite un bon appétit !

ENG The whole team of the La Pointe hotel is pleased to welcome you
and hope you enjoy your meal !

DE Das gesamte Team des Hotels La Pointe freut sich, Sie begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen einen
guten Appetit!

DÉCOUVREZ EGALEMENT NOTRE SWISS SPORT LODGE

FR Composée de 18 chambres toutes équipées et entièrement rénovées dont 5 familiales, notre établissement vous offre tout le confort nécessaire pour un séjour sportif au cœur du Val d'Anniviers dans le pittoresque village de Zinal. Situé à 200 mètres des remontées mécaniques de Grimentz-Zinal, notre hôtel est l'endroit rêvé pour votre prochain séjour actif, seul, en couple ou en famille.

ENG Come and discover our Swiss Sport Lodge hotel with 18 fully equipped and renovated rooms, including 5 family rooms. We offer you all the necessary comfort for a sporty stay in the heart of the Val d'Anniviers in the picturesque village of Zinal. Located 200 metres from the Grimentz-Zinal ski lifts, our hotel is the ideal place for your next active holiday, whether alone, as a couple or with your family.

DE Entdecken Sie unser Hotel Swiss Sport Lodge mit 18 voll ausgestatteten und vollständig renovierten Zimmern, darunter 5 Familienzimmer. Wir bieten Ihnen allen Komfort, den Sie für einen sportlichen Aufenthalt im Herzen des Val d'Anniviers im malerischen Dorf Zinal benötigen. Unser Hotel liegt 200 Meter von den Skiliften Grimentz-Zinal entfernt und ist der ideale Ort für Ihren nächsten Aktivurlaub, ob allein, zu zweit oder mit der Familie.



Les **ENTREES**

Une salade verte de saison

Vinaigrette italienne à l'huile d'olive, balsamique et moutarde

CHF 12.00

Antipasti à l'italienne

Sélection de charcuteries italiennes et légumes grillés accompagnés de roquette et de parmesan.

CHF 16.00

Salade César

Cœur de romaine, lardons, croutons aillés, Parmesan, suprême de poulet, filets d'anchois et sauce César maison

CHF 21.00

Parmigiana d'aubergines à la Napolitana

CHF 19.00

Origine des viandes et des produits de la mer :

Poulet : Suisse

Bœuf : Suisse

Porc : Suisse

Veau : Suisse

Poisson et crustacés : Suisse et Islande et selon arrivage

Il est impératif de nous signaler les allergies alimentaires.

Lors de votre réservation à l'hôtel et lors de votre commande au restaurant.



Les PASTAS

Tagliatelle al ragù di polpette

Tagliatelle aux paupiettes de viande mijotées

CHF 30.00

Linguini al cartoccio

Linguini en papillote, avec moules, calamar, gambas, et tomates datterini

CHF 33.00

Gnocchi casarecci alla Sorrentina

Gnocchi maison, concassé de tomates et mozzarella di buffala

CHF 28.00

Pour Les Petits

Pasta Napoli

Sauce tomate

CHF 12.00

Pizza Bambino

Mozzarella et sauce tomate

CHF 15.00



Les **PLATS**

Le Burger de La Pointe

Burger de bœuf fait maison, tomates, salade, cheddar, sauce BBQ et Mayonnaise
Maison

CHF 29.00

L'entrecôte de bœuf du pays 200gr

Servi avec frites, sauce au bolets et légumes du jour

CHF 42.00

Polpo alla Luciana

Poulpe cuit à basse température avec olives, tomates cerises, câpres accompagnées
d'un toast à l'ail

CHF 26.00

Scaloppina de veau

Aux champignons avec légumes de saison et frites

CHF 29.00

Tagliata de bœuf

Accompagnée de roquette et copeaux de parmesan

CHF 42.00

La fondue de la fromagerie d'Anniviers

Vacherin, gruyère et raclette d'Anniviers, traditionnelle au fendant

CHF 26.00



Les **PIZZE**

Margherita

Tomate, mozzarella et basilic

CHF 19.00

Champignons

Tomate, mozzarella et champignons

CHF 21.00

4 Stagioni

Tomate, mozzarella, jambon cuit, champignons, artichauts, olives

CHF 22.00

4 Formagi

Mozzarella, Grana Padano, gorgonzola et emmenthal

CHF 23.00

Vegetariana

Tomate, mozzarella, légumes grillés

CHF 27.00

Tartufo et Salsiccia

mozzarella, crème parfumée à la truffe et saucisse à l'italienne

CHF 31.00

Peppa Pig

Provola fumée, cochon di Aricca IGP, patates et mozzarella

CHF 32.00



Les **DESSERTS**

Tarte maison au gré des saisons

CHF 16.00

Panna Cotta

Au gré des saisons

CHF 16.00

Tortino al cioccolato fondente

Gâteau au chocolat fondant

CHF 14.00

Les glaces des Alpes

Assortiment de glaces et sorbets, glacier artisanal

CHF 5.00

Nous avons à cœur d'utiliser et sublimer des produits locaux de qualité
C'est pourquoi nous travaillons étroitement avec :

La Boucherie de la Vallée à Vissoie
La Boulangerie Salamin à Grimentz
La Brasserie WhiteFrontier
La Distillerie Morand à Martigny
La Fromagerie d'Anniviers à Vissoie
Les Jus de Fruits Opaline à Vétroz
Les Salaisons d'Anniviers à Vissoie

