



LA POINTE

SWISS SPORT LODGE

Le MENU



MADAME DAVIS 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 !

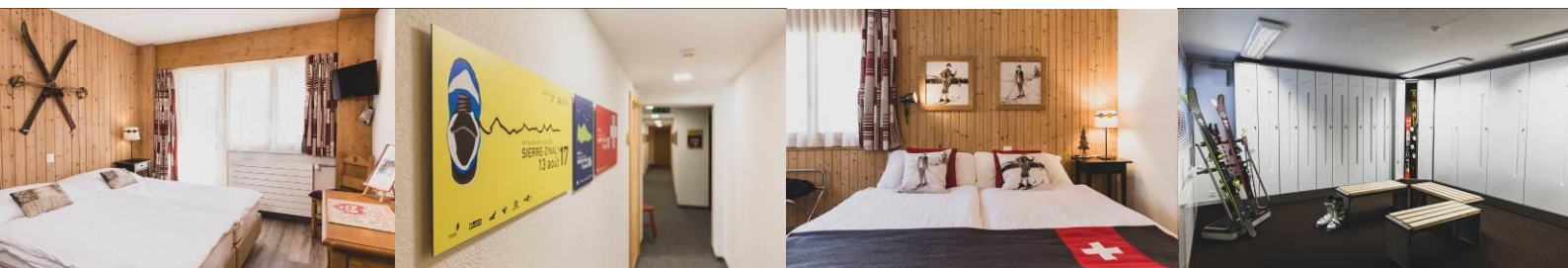
DE Das gesamte Team des Hotels La Pointe freut sich, Sie begrüßen zu dürfen und wünscht Ihnen einen guten Appetit!

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 Entrées

Une salade verte et une vinaigrette au miel de montagne

Ein grüner Salat und eine Vinaigrette mit Berghonig

A green salad with a mountain honey vinaigrette

CHF12.00

Une salade mêlée aux légumes crus et cuits et des pickles vinaigrés

Vinaigrette au miel

Ein gemischter Salat mit rohem und gekochtem Gemüse und Essiggurken

A mixed salad with raw and cooked vegetables and pickled vinegar

CHF14.00

Carpaccio de thon rouge et condiment pimenté

Carpaccio von rotem Thunfisch und Chili-Würze

Red tuna carpaccio with spicy chilli

CHF22.00

Gaspacho de petit pois à l'estragon, fromage frais de brebis émietté et une huile verte

Erbsen-Gazpacho mit Estragon, zerbröckeltem Schafsfrischkäse und einem grünen Öl

Pea gazpacho with tarragon, crumbled ewe's milk cheese and green oil

CHF16.00

Œuf parfait, crémeux de cresson à l'ail des ours

Eierparfait, cremige Kresse mit Bärlauch

Perfect egg, watercress cream with wild garlic

CHF19.00

Terrine maison façon campagnarde et pain toasté

Hausgemachte Terrine nach Landhausart und getoastetes Brot

Home-made country-style terrine with toasted bread

CHF22.00

Risotto al dente et onctueux au sbrinz et des asperges

Al dente und cremiges Risotto mit Sbrinz und Spargel

Creamy al dente risotto with sbrinz and asparagus

CHF22.00



Les — Plats

Blanquette de volaille à la verveine et aux zestes de citron, crème fraîche montée, pommes de terre nouvelles CHF38.00

Geflügelfleisch mit Eisenkraut und Zitronenschalen, Crème fraîche und neuen Kartoffeln

Blanquette of chicken with verbena and lemon zest, whipped cream, new potatoes

Souris d'agneau rôtie au thym et miel de montagne et pommes de terre nouvelles CHF40.00

Gebratene Lammaus mit Thymian und Berghonig und neuen Kartoffeln

Roasted lamb with thyme and mountain honey and new potatoes

Entrecôte de bœuf au beurre café de paris, des frites maison et une salade verte CHF 42.00

Rindersteak mit Pariser Kaffeebutter, hausgemachten Pommes frites und einem grünen Salat

Beef entrecôte of with café de paris butter, home fries and a green salad

Ceviche de sandre, poudre de riz torréfié, citron vert, gingembre et oignons rouges et sa salade de pommes de terre façon Thai CHF36.00

Ceviche von Zander, geröstetem Reispulver, Limette, Ingwer und roten Zwiebeln mit Kartoffelsalat nach Thai-Art

Pike-perch ceviche, roasted rice powder, lime, ginger and red onions and a thai potatoe salad

Club sandwich aux légumes confits et jambon sec du Valais, frites et salade mêlée CHF34.00

Club Sandwich mit eingelegtem Gemüse und Walliser luftgetrocknetem Schinken, Pommes frites und gemischtem Salat

Club sandwich with preserved vegetables and Valais ham, chips and mixed salad

Filet de poisson rôti aux légumes grillés à la plancha et aïoli à l'ail noir CHF39.00

Gebratenes Fischfilet mit gegrilltem Gemüse à la plancha und Aioli mit schwarzem Knoblauch

Roast fish fillet with vegetables grilled à la plancha and black garlic aioli

Fondue de la laiterie d'Anniviers façon La Pointe, condiments d'herbes et de jambon cru CHF28.00

Fondue aus der Molkerei von Anniviers nach Art von La Pointe, Gewürze aus Kräutern und Rohschinken

La Pointe-style fondue from the Anniviers dairy, with herb and cured ham condiments

Il est impératif de nous signaler les allergies alimentaires lors de votre réservation à l'hôtel et lors de votre commande au restaurant.



Les Desserts

Tarte du moment autour des fruits de saison

Aktuelle Torte rund um die Früchte der Saison
Pie of the moment based on seasonal fruit

CHF 12.00

Verrine de chocolat blanc, chou-fleur et noisettes

Verrine aus weißer Schokolade, Blumenkohl und Haselnüssen

White chocolate, cauliflower and hazelnut verrine

CHF 14.00

Crème brûlée à l'abricot et pointe d'abricotine Morand

Gebrannte Aprikosencreme mit Aprikosenspitzen Morand
Crème brûlée with apricots and a hint of Morand apricot liquor

CHF 12.00

Fondant au chocolat servi tiède, glace vanille

Lauwarm servierter Schokoladenfondant mit Vanilleeis
Warm chocolate fondant with vanilla ice cream

CHF 16.00

Boule de glace La Pointe

Assortiment de glaces et sorbets

Sortiment an Eis und Sorbets

Assortment of ice creams and sorbets

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

