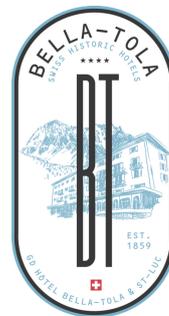


CHEZ IDA.

RESTAURANT VÉRANDA



Les Entrées

VORSPEISEN - FIRST COURSES

Foie gras à la laitue de mer 26
Brioche maison et chutney à la rhubarbe et raisins secs
Gänsetopfleber mit Meeresalat
Hausgemachte Brioche und Rhabarber mit Rosinen Chutney
Foie gras with sea lettuce - Home made brioche and rhubarb with raisins chutney



Oeuf parfait, guacamole de petits pois et crème légère aux 16
herbes aromatiques du jardin



Perfektes Ei, grüne Erbsen-Guacamole mit leichter Creme mit Gartenkräutern
Perfect egg with green peas guacamole and light cream with garden herbs



Tataki de thon au wasabi et sésame 18 31
Thunfisch-Tataki mit Wasabi und Sesams
Tuna tataki with wasabi and sesam



Linguine aux morilles 22 36
Linguine an Morcheln
Linguine with morel mushrooms

Supplément foie gras 8 12
Zuschlag Gänseleber - Supplement foie gras

Les Salades de l'été

SOMMER SALAT - SUMMER SALADS



Chèvre de St-Jean coeur coulant aux bourgeons de sapin sur salade 18 31
croquante et fleurs sauvages des Alpes
Cremiger Ziegenkäse mit Tannenknochen auf Salat mit Wildblumen
Flowering goat cheese with fir buds on crisp salad with alpine wild flowers

NOTRE ÉMOTION NATURE !



Poulpe confit à l'orange 16 26
Eingemachter Octopus mit Orange
Potted octopus with orange

La traditionnelle salade César 18 31
Traditioneller Caesar Salat - The traditional Cesar salad

LE DÉJEUNER FRAÎCHEUR DU MERCREDI POUR ANNE-FRANÇOISE !

Le mariage subtil de succulents filets de volaille épicés aux saveurs d'Orient, copeaux de parmesan, croûtons maison et anchois en font un délice à ne manquer sous aucun prétexte



Le Poisson

FISCH - FISH

Filets de perche Loë du Valais à la crème de coquillages safranée ou sauce tartare 49

*Loë-Eglifilets aus dem Wallis an Schalentiersosse mit Safran oder Tartare
Loë du Valais perch filets with shellfish sauce with saffron or tartare sauce*

NOTRE ÉMOTION FRAÎCHEUR ABSOLUE !

Ces filets de perches sont issus de la ferme d'élevage Valperca de Rarogne évoluant dans une eau de montagne pure issue des entrailles du massif alpin. Un vrai cadeau de la nature !
100 % naturel !

Les Viandes

FLEISCH - MEAT

Coeur de filet de boeuf suisse 49
Sauce finement épicée au poivre sauvage doux Voatsiperifery de Madagascar



*Feines Schweizer Rinderfilet
Sauce mit süßem wilden Pfeffer Voatsiperifery aus Madagascar
Swiss beef filet
Fine sauce with wild sweet pepper from Madagascar Voatsiperifery*

Sauce aux morilles 12
*Morchelsauce
Morel sauce*

Carré d'agneau farci aux herbes et son jus 46
*Lammkarree mit einer Füllung aus feinen Kräutern
Rack of lamb stuffed with fine herbs*

Claudé's Burger

Cheese burger d'Anniviers et son steak de boeuf coupé main 36
Bacon, fromage de la vallée et pommes frites maison
*Cheese Burger "Anniviers" mit Rindsteak Hand geschnitten, Bacon
Käse vom Tal und hausgemachten Pommes Frites
"Anniviers" cheese burger with hand-sliced beef steak, bacon, cheese
from the valley and homemade French fries*



Pour les jeunes gourmets

KIDS MENU

Lasagne "Maison"

Hausgemachte Lasagne - Homemade lasagna

22

Linguine sauce tomate ou carbonara

Linguine mit Tomaten- oder Carbonarasauce

Linguine with tomato sauce or carbonara

Cheeseburger de boeuf suisse, pain moelleux, tomate, salade et coleslaw

Beefburger mit Schweizer Rindsfleisch, Tomaten, Salat und Coleslaw

Swiss beef cheeseburger with tomato, salad and coleslaw

Les desserts

NACHSPEISEN - SWEET



Mousse légère à la mandarine, croustillant au miel et sorbet mandarine

Leichte Mandarinenmousse, knusprigem Honig und Mandarinen-Sorbet

Light mandarine mousse, cruspy honey and mandarine sorbet

12

Moelleux au chocolat, coeur fondant à la banane

Glace caramel légèrement fumé

Zartschmelzende Schokolade, Bananen-Herz, Karamell-Eis leicht geräuchert

Moist chocolate cake, banana heart and caramel icecream lightly smoked

12

L'omelette norvégienne à la saveur de la fève de tonka

enrobée de meringue et flambée au Grand-Marnier

Überraschungs-Omelett mit Tonka Bohnen Aromen, Meringue und mit Grand-Marnier flambiert

Baked Alaska with Tonka beans flavours, meringue

and flambeed with Grand-Marnier

12



CHEZ IDA.

RESTAURANT VÉRANDA



Menu Ida

SFR. 79 / SANS PREMIER SFR. 68



Tataki de thon au wasabi et sésame

Thunfisch-Tataki mit Wasabi und Sesam

Tuna tataki with wasabi and sesam



Linguine aux morilles

Linguine an Morcheln

Linguine with morel mushrooms

Carré d'agneau farci aux herbes et son jus

Lammkarree mit einer Füllung aus feinen Kräutern

Rack of lamb stuffed with fine herbs



Mousse légère à la mandarine, croustillant au miel et sorbet mandarine

Leichte Mandarinenmousse, knusprigem Honig und Mandarinen-Sorbet

Light mandarine mousse, cruspy honey and mandarine sorbet



Menu Saveurs Alpestres

SFR. 108 / SANS PREMIER SFR. 92

Foie gras à la laitue de mer
Brioche maison et chutney à la rhubarbe et raisins secs
Gänsetopfleber mit Meeresalat
Hausgemachte Brioche und Rhabarber mit Rosinen Chutney
Foie gras with sea lettuce
Home made brioche and rhubarb with raisins chutney



Oeuf parfait, guacamole de petis poirs et crème légère aux herbes
aromatiques du jardin



Perfektes Ei, grüne Erbsen-Guacamole mit leichter Creme mit Gartenkräutern
Perfect egg with green peas guacamole and light cream with garden herbs



Linguine aux morilles
Linguine mit Morchelsauce
Linguine with morel mushrooms

Coeur de filet de boeuf suisse
Sauce finement épicée au poivre sauvage doux de Madagascar Voatsiperifery
Feines Schweizer Rinderfilet
Sauce mit süssem wilden Pfeffer Voatsiperifery aus Madagascar
Swiss beef filet
Fine sauce with wild sweet pepper from Madagascar Voatsiperifery



L'omelette norvégienne à la saveur de la fève de tonka
enrobée de meringue et flambée au Grand-Marnier
Überraschungs-Omelett mit Tonka Bohnen Aromen, Meringue und
mit Grand-Marnier flambiert
Baked Alaska with Tonka beans flavours, meringue
and flambeed with Grand-Marnier



CHEZ IDA.

RESTAURANT VÉRANDA



Patrimoine Gourmand

NOTRE CHARTE

Fidèle à nos valeurs du terroir, nous favorisons les fournisseurs de proximité.

Leurs produits respirent l'authenticité de notre région, le savoir-faire artisanal d'hommes et de femmes passionnés que nous sommes fiers de représenter

Fromage à raclette, tomme de la Fromagerie d'Anniviers

Sérac et fromage d'alpage de Roua - St-Luc

Salaisons d'Anniviers - Vissoie

Boucherie Ledermann - Bière

Filets de perche - Rarogne

Boulangerie Alcide Epiney - Vissoie-Sierre

Fruits et légumes de saison du Verger du Soleil - Granges

Jus de fruits Georges Moret & Fils - Martigny

Sélection de bières la Siervoise - Sierre

Brasserie de l'Abbaye de St-Maurice

Sélection d'encaveurs du district de Sierre et du Valais

Au-delà de notre offre de restauration, nous pouvons également compter sur les artisans de la région lors de nos travaux de rénovation et nous tenons à les remercier sincèrement

Provenance des produits:

Viande de boeuf: Suisse

Volaille: Suisse - France

Agneau: coopérative de petits éleveurs en Irlande

Filets de perche: Suisse

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.

TVA 7.7% inclus