

## Quelques suggestions d'entrées et de plats froids

	En entrée	en plat
<b>La salade mesclun</b>	Sfr. 7.50	
<b>La crudité variée</b>	Sfr. 8.50	Sfr. 15.50
<b>La soupe de courge et amaretti</b>	Sfr. 9.50	
<b>Le filet de lièvre poêlé sur lit de doucette</b> Tomates séchées, pignons de pin, ail et persil	Sfr. 17.50	Sfr. 25.50
<b>Les légumes grillés</b> et Scamorza fumée, réduction de balsamique	Sfr. 14.50	Sfr. 19.50
<b>La cassolette de ris de veau en persillade</b> Filet d'huile de noix et salade mesclun	Sfr. 15.50	Sfr. 24.50

## Nos pâtes et risotto

<b>Le risotto à la courge et ricotta</b> Jambon cru Valaisan et Calvalais		Sfr. 23.50
<b>Le risotto au caviar d'aubergine</b> Mozzarella di bufala et tomates séchées		Sfr. 21.50



**HOTEL DE LA POSTE**

RUE DU BOURG 22 3960 SIERRE

TEL. 027 456 57 60

WWW.HOTEL-SIERRE.CH

HOTELSIERRE@NETPLUS.CH

## Le coin de la Boucherie

**La bavette de bœuf à l'échalote** Sfr. 29.00  
Pommes frites et légumes du moment

**Le civet de chevreuil « Grand-mère »** Sfr. 29.00  
Garniture automnale  
Spaetzli ou nouillettes

**Les escalopines de cerf grillées** Sfr. 38.50  
au poivre de Sichuan et crème de cassis  
Garniture automnale  
Spaetzli ou nouillettes

## Nos plats de la Poissonnerie

**Le filet de merlu томатé à la Provençale** Sfr. 24.50  
Ecrasée de pommes de terre et carottes à l'huile d'olive  
Légumes du moment

## Pour conclure votre repas ... en douceur

**La coupe « Nostalgie » arrosée d'Armagnac** Sfr. 12.00  
Glace spéculos, pain d'épices et pruneaux

**Le crumble à la poire et chocolat** Sfr. 11.00  
Glace double crème de la Gruyère

**Le cheesecake au citron et framboise** Sfr. 11.50