

Quelques suggestions d'entrées et de plats froids

	En entrée	en plat
La salade mesclun	Sfr. 7.50	
La crudité variée	Sfr. 8.50	Sfr. 15.50
La soupe de courge et amaretti	Sfr. 9.50	
La terrine de foie gras de canard aux abricots séchés et chocolat, brioche au beurre	Sfr. 22.50	
Les légumes grillés et Scamorza fumée, réduction de balsamique	Sfr. 14.50	Sfr. 19.50
La cassolette de ris de veau en persillade Filet d'huile de noix et salade mesclun	Sfr. 15.50	Sfr. 24.50

Festival de risotto

Le risotto à la sauce tomate cherry et basilic frais		Sfr. 19.50
Le risotto au Gruyère fondu et romarin		Sfr. 21.50
Le risotto aux senteurs du sud Olives vertes, tomates séchées, anchois et herbes de Provence		Sfr. 22.50
Le risotto à la courge et ricotta Jambon cru Valaisan et Calvalais		Sfr. 23.50
Le risotto aux morilles		Sfr. 31.00



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 Pommes frites et légumes du moment	Sfr. 29.00
La choucroute garnie traditionnelle les deux lards (fumé et épicé), Kassler, saucisson Vaudois, langue de bœuf, saucisse de Vienne, museau, jambonneau et pommes vapeur	Sfr. 29.00
Les tripes mijotées à la mode du chef Pommes vapeur	Sfr. 23.50
Le grenadin de veau aux morilles Pommes noisettes et légumes du moment	Sfr. 42.50

Nos plats de la Poissonnerie

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

Pour conclure votre repas ... en douceur

La coupe « Nostalgie » arrosée d'Armagnac Glace spéculos, pain d'épices et pruneaux	Sfr. 12.00
La crème brûlée au praliné	Sfr. 12.50
Le cheesecake au citron et framboise	Sfr. 11.50