



Restaurant de l'Ange

Cher hôte,

Votre chemin vous a-t-il conduit jusqu'ici? Chez l'Ange, l'aubergiste, en tant qu'invité? Alors, offrez-vous un moment de paix autour d'un bon repas et d'un verre. Profitez-en sans vous presser.

Si votre séjour chez l'Ange vous plaît, merci de bien vouloir entendre ma suggestion: recommandez mon établissement à vos amis, et merci déjà d'avance!

Si jamais vous étiez insatisfait, toutefois, s'il-vous-plaît veuillez n'en parler à personne d'autre, parlez-en uniquement à l'aubergiste.

(Un extrait de sagesse médiévale d'un ancien aubergiste)

Sehr verehrter Gast,

Hat Dich Dein Weg hierher geführt zum Engel - Wirt als Gast so gönn' Dir Ruh bei Speis und Trank genieße ohne Hast

Gefällt es Dir beim Engel - Wirt erfüll die Bitte mir: empfehl mein Haus im Freudeskreis ich danke Dir dafür!

Magst Du mal nicht zufrieden sein so wie es sich gebührt, sags bitte keinem anderen - nein sags nur allein dem Wirt.

(Ein kleiner Einblick in die mittelalterliche Weisheit eines ehemaligen Wirtes)

Dearest Guest,

Has your path led you here, to the Angel, for a moment of rest? Then please grant yourself peace with some food and drink, enjoyed without haste

If you like your visit at the Angel Inn please fulfill my request, that you recommend this address to your friends and may I thank you for that!

If however in any way you were dissatisfied with your visit and how it should have been, please tell no one else. No, tell only the innkeeper.

(a snippet of Medieval wisdom from a former innkeeper)

Déclaration d'origine de nos produits:

Nous proposons une variété de spécialités, plusieurs d'entre elles choisies pour leur attrait dans l'éventail suisse de délicieux produits régionaux. Notre fondue de viande valaisanne, par exemple, est produite selon des méthodes artisanales. Nos fromages, en fondue ou raclette, sont choisis parmi de fins fournisseurs, de Fribourg ou du Valais. Notre pain est suisse, de blé cultivé, façonné et cuit dans nos régions. Le bœuf utilisé dans nos plats est suisse, élevé dans nos régions. Notre truite est un produit local, issu de la pisciculture du Gottéron. Nos filets de sandre proviennent d'Estonie et nos filets de perche de Pologne.

Nous souhaitons être attentifs aux besoins de chacun-e. N'hésitez pas à nous communiquer toute spécificité personnelle en matière d'allergies ou d'intolérances à tel ou tel produit, avant le service. Nous ferons de notre mieux pour éclairer vos choix.

Bon appétit à nos convives! Merci beaucoup de votre visite!

Herkunftserklärung unserer Produkte:

Wir bieten Ihnen eine Vielfalt an Spezialitäten, von denen viele aufgrund ihrer Beliebtheit innerhalb des Angebots köstlicher regionaler Schweizer Produkte ausgewählt wurden. Unser Walliser Fleischfondue beispielsweise wird nach traditionellen Methoden hergestellt. Unsere Käsesorten, ob für Fondue oder Raclette, stammen von ausgewählten Lieferanten aus Freiburg und dem Wallis. Unser Brot ist Schweizer Brot, hergestellt aus Weizen, der in unserer Region angebaut, geformt und gebacken wird. Das Rindfleisch in unseren Gerichten stammt aus der Schweiz und wird in unserer Region aufgezogen. Unsere Forelle ist ein lokales Produkt der Fischzucht Gottéron. Unsere Zanderfilets kommen aus Estland und unsere Barschfilets aus Polen.

Wir legen Wert darauf, auf die Wünsche unserer Gäste einzugehen. Bitte informieren Sie uns vor Ihrer Bestellung über eventuelle Allergien oder Unverträglichkeiten gegenüber bestimmten Produkten. Wir helfen Ihnen gerne, die richtige Wahl zu treffen.

Guten Appetit! Vielen Dank für Ihren Besuch!

Declaration of Origin of Our Products:

We offer a variety of specialties, many of which have been selected for their appeal within the range of delicious Swiss regional products. Our Valais meat fondue, for example, is produced using traditional methods. Our cheeses, whether for fondue or raclette, are chosen from fine suppliers in Fribourg or Valais. Our bread is Swiss, made from wheat grown, shaped, and baked in our region. The beef used in our dishes is Swiss, raised in our region. Our trout is a local product, from the Gottéron fish farm. Our pike-perch fillets come from Estonia, and our perch fillets from Poland.

We strive to be attentive to everyone's needs. Please do not hesitate to inform us of any specific allergies or intolerances to any particular product before your order. We will do our best to help you make informed choices.

Enjoy your meal! Thank you very much for your visit!



et le Team de l'Ange!

Salades Et Entrées / Salate Und Vorspeisen

Grüner Salat
Salade verte 7.-
Green salad

Kleiner Salatteller
Petite salade mêlée 10.-
Small mixed salad

Grosser Salatteller
Grosse salade mêlée 20.-
Large mixed salad

Carpaccio "Walliser Fleisch"
Carpaccio "Viande valaisanne" 28.-
Carpaccio "Wallis"

Steak Tartare - halb Portion
Steak Tartare - demie portion 20.-
Steak Tartare - half serving

Portion Pommes frites (groß)
Portion de frites (grande) 8.-
French fries (full serving)

Halbe Portion Pommes frites
Demie portion de frites 5.-
French fries (small serving)



Plats Variés À La Carte / Spezialitäten À La Carte

Eglifilet im Backteig
Filets de perche frits 30.-
Fried Perch fillets

Zanderfilet im Backteig
Filets de Sandre frits 30.-
Fried Pikeperch fillets

Poulet im Backteig
Poulet frit 24.-
Fried Chicken

Rösti natur
Rösti nature 24.-
Rösti (Swiss-style hash browns)

Rösti mit Käse und Ei
Rösti garni de fromage et oeuf 27.-
Rösti topped with cheese and fried egg

Walliser Rösti
Rösti valaisan 27.-
Rösti Wallis-style

Forellenfilet mit Reis
Filets de truite avec riz 33.-
Trout fillets with rice

Steak Tartare mit Toastbrot
Steak Tartare avec toasts 32.-
Steak Tartare with toast



Spécialités / Spezialitäten

Walliser Teller
Assiette valaisanne 28.-
Walliser Plate

Walliser Trockenfleisch
Viande séchée du Valais 32.-
Walliser Dried Meat

Raclette (mit Zwiebelsalat)
Raclette (avec salade d'oignons) 32.-
Raclette (with onion salad)

Käseschnitte Natur
Croûte au fromage nature 22.-
Toasted Cheese Bread

Käseschnitte mit Ei
Croûte au fromage avec oeuf 24.-
Toasted Cheese Bread topped with fried egg

Käseschnitte mit Ei und Schinken
Croûte au fromage avec oeuf et jambon 26.-
Toasted Cheese Bread with fried egg and ham



Spécialités De La Maison / Haus-Spezialitäten

Walliser Fleischfondue (pro Person)
Fondue Viande valaisanne (par personne)
Walliser Meat Fondue (per person)

48.-

Additional meat serving Fr. 15.- per plate

- Salad
- Dipping sauces (4)
- Rice or French fries
- Wallis Meat (250 gm/person)

Steak sur ardoise
Steak on hot slate

48.-

A generous beefsteak served on a hot slate, with

- Café de Paris (sauce)
- Mixed vegetables
- Rice or French fries
- Small sausage (cipollata)



Fondue Fromage (Connaisseurs/Käseliebhaber, 250 Gr.)

Fondue maison	24.-
Fondue aux tomates Fondue with tomato	26.-
Fondue "Fines Herbes"	25.-
Fondue échalotes Fondue with shallots	25.-
Fondue Prosecco	27.-
Fondue aux ananas Fondue with pineapple	26.-



Röstizza (Pizza Sur Fond Rösti/Mit Röstiboden)

(servi avec petite salade verte/dazu ein kleiner grüner Salat)

Röstizza Margarita			24.-
Tomates, mozzarella	Tomaten, Mozzarella	Tomatoes, mozzarella	
Röstizza Pugliese			24.-
Tomates, mozzarella, oignons	Tomaten, Mozzarella, Zwiebeln	Tomato, mozzarella, onions	
Röstizza Prosciutto			26.-
Tomates, mozzarella, jambon	Tomaten, Mozzarella, Schinken	Tomatoes, mozzarella, ham	
Röstizza Don Luca			26.-
Tomates, mozzarella, jambon, champignons	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Champignon	Tomatoes, mozzarella, ham, mushroom	
Röstizza Funghi			26.-
Tomates, mozzarella, champignons	Tomaten, Mozzarella, Champignon	Tomatoes, mozzarella, mushrooms	
Röstizza Milano			26.-
Tomates, mozzarella, salami	Tomaten, Mozzarella, Salami	Tomatoes, mozzarella, salami	
Röstizza Abruzzen			26.-
Tomates, mozzarella, jambon, ail	Tomaten, Mozzarella, Schinken, Knoblauch	Tomatoes, mozzarella, ham, garlic	
Röstizza Hawaii			26.-
Tomates, jambon, mozzarella, ananas	Tomaten, Schinken, Mozzarella, Ananas	Tomatoes, ham, mozzarella, pineapple	
Röstizza Tonno			26.-
Tomates, mozzarella, thon	Tomaten, Mozzarella, Thon	Tomatoes, mozzarella, tuna	
Röstizza Aglio			26.-
Tomates, mozzarella, ail	Tomaten, Mozzarella, Knoblauch	Tomatoes, mozzarella, garlic	
Röstizza San Marco			26.-
Tomates, jambon cru, mozzarella, oignons	Tomaten, Rohschinken, Mozzarella, Zwiebeln	Tomatoes, raw ham, mozzarella, onions	



Notre Carte Des Vins / Unsere Weinkarte

Fendant	36.-
Bétrisey & Albrecht Vins, AOC Valais, 12.5%/vol.	
Johannisberg	42.-
Bétrisey & Albrecht Vins, Johannisberg AOC Valais, 13.5%/vol.	
Syrah	52.-
Bétrisey & Albrecht Vins, Syrah AOC Valais, 13.5%/vol.	
Cornalin	62.-
Bétrisey & Albrecht Vins, AOC Valais, 13%/vol.	
Humagne rouge	56.-
Bétrisey & Albrecht Vins, Réserve des Chasseurs, Humagne AOC Valais, 13%/vol.	
Dôle	39.-
Bétrisey & Albrecht Vins, Dôle AOC Valais, 13%/vol.	
Pinot Noir	39.-
Bétrisey & Albrecht Vins, Pinot Noir AOC Valais, 13%/vol.	
Monté Rosé (rosé du Valais)	50.-
Bétrisey & Albrecht Vins, Assemblage Rosé, 13%/vol.	
Montere IGT Corvina Veronese	52.-
Rosso Passo Collezione in Botte	46.-
Rosso Del Veneto IGT, Cantine Lenotti SRL, 13%/vol.	
Primitivo Sorpasso Puglia	38.-
IGP, Cantina Gadoro - Ora Italia, 12.7%/vol.	
Cannonau Sardegna Riserva Il Moro	36.-
Sardegna DOC, Baroncelli, Nicola Barese, CH Giubiasco, 14%/vol.	

Menu Enfants / Kinderkarte

Minni Maus 12.-
Minnie Mouse

Cracks, nuggets et pommes frites
Cracks, Nuggets mit Pommes Frites
Cracks, nuggets and French fries

Mickey Maus 7.-
Mickey Mouse

Pâtes dans une sauce tomate
Teigwaren an Tomatensauce
Pasta in tomato sauce

Donald Duck 10.-

Cipollata avec pommes frites
Cipollata mit Pommes Frites
Cipollata with French fries

Pluto 5.-

Portion de pommes frites avec ketchup
Portion Pommes Frites mit Ketchup
Serving of French fries with ketchup

Räuberteller
Assiette du voleur 0.-
The thief's plate

Une assiette vide, pour te permettre de piquer un peu chez les grands...
Ein leerer Teller, da könnt ihr bei Mama oder Papa stibitzen...
An empty plate, to allow you to steal a bit from the grownups...

