Restaurant de l'Ange

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** **Green salad**	**7.-**
Kleiner Salatteller **Petite salade mêlée** **Small mixed salad**	**10.-**
Grosser Salatteller **Grosse salade mêlée** **Large mixed salad**	**20.-**
Carpaccio "Walliser Fleisch" **Carpaccio "Viande valaisanne"** **Carpaccio "Wallis"**	**28.-**
Steak Tartare - halb Portion **Steak Tartare - demie portion** **Steak Tartare - half serving**	**20.-**
Portion Pommes frites (groß) **Portion de frites (grande)** **French fries (full serving)**	**8.-**
Halbe Portion Pommes frites **Demie portion de frites** **French fries (small serving)**	**5.-**

Plats Variés À La Carte / Spezialitäten À La Carte

Eglifilet im Backteig **Filets de perche frits** **Fried Perch fillets**	**30.-**
Zanderfilet im Backteig **Filets de sandre frits** **Fried Pikeperch fillets**	**30.-**
Poulet im Backteig **Poulet frit** **Fried Chicken**	**24.-**
Rösti natur **Rösti nature** **Rösti (Swiss-style hash browns)**	**24.-**
Rösti mit Käse und Ei **Rösti garni de fromage et oeuf** **Rösti topped with cheese and fried egg**	**27.-**
Walliser Rösti **Rösti valaisan** **Rösti Wallis-style**	**27.-**
Forellenfilet mit Reis **Filets de truite avec riz** **Trout fillets with rice**	**33.-**
Steak Tartare mit Toastbrot **Steak Tartare avec toasts** **Steak Tartare with toast**	**32.-**

Spécialités / Spezialitäten

Walliser Teller **Assiette valaisanne** **Walliser Plate**	**28.-**
Walliser Trockenfleisch **Viande séchée du Valais** **Walliser Dried Meat**	**32.-**
Raclette (mit Zwiebelsalat) **Raclette (avec salade d'oignons)** **Raclette (with onion salad)**	**32.-**
Käseschnitte Natur **Croûte au fromage nature** **Toasted Cheese Bread**	**22.-**
Käseschnitte mit Ei **Croûte au fromage avec oeuf** **Toasted Cheese Bread topped with fried egg**	**24.-**
Käseschnitte mit Ei und Schinken **Croûte au fromage avec oeuf et jambon** **Toasted Cheese Bread with fried egg and ham**	**26.-**

Spécialités De La Maison / Haus-Spezialitäten

Walliser Fleischfondue (pro Person)
Fondue Viande valaisanne (par personne) **48.-**
Walliser Meat Fondue (per person)

Supplément Fr. 15.- par assiette additionnelle

- Salade
- Sauces variées (4)
- Riz ou pommes frites
- Viande valaisanne (250 gr./personne)

Steak sur ardoise
Steak on hot slate **48.-**

Le steak est servi sur une ardoise bien chauffée, avec

- Café de Paris
- Légumes
- Riz ou pommes frites
- Petite saucisse (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

Vins ouverts (au verre) / Offene Weine (glasweise)

Dôle (1 dl) **4.60**

Bétrisey & Albrecht Vins, Dôle AOC Valais, 13%/vol.

Domaine des Faverges (blanc) (1 dl) **6.60**

Vin blanc, Bourgeoisie fribourgeoise, 12.5%/vol. / St-Saphorin, Lavaux / Chasselas

Fendant (1 dl) **4.80**

Bétrisey & Albrecht Vins, AOC Valais, 12.5%/vol.

Johannisberg (1 dl) **5.40**

Bétrisey & Albrecht Vins, Johannisberg AOC Valais, 13.5%/vol.

Oeil de Perdrix valaisan (1 dl) **5.-**

13%/vol.

Pinot Noir (1 dl) **4.80**

Bétrisey & Albrecht Vins, Pinot Noir AOC Valais, 13%/vol.

Primitivo (1 dl) **5.-**

12.7%/vol.

Rosé (1 dl) **4.80**

Bétrisey & Albrecht Vins, Assemblage Rosé, 13%/vol.

Vully (blanc) (1 dl) **4.80**

11.5%/vol.

Vully (rouge) (1 dl) **4.80**

12%/vol.

Blancs / Weissweine

Domaine des Faverges (70 cl) **46.-**

Vin blanc, Bourgeoisie fribourgeoise, 12.5%/vol. / St-Saphorin, Lavaux / Chasselas

Fendant (75 cl) **36.-**

Bétrisey & Albrecht Vins, AOC Valais, 12.5%/vol.

Fin Bec Johannisberg (75 cl) **44.-**

Blanc riche et fruité, Johannisberg (Sylvaner), Chamoson, 13%/vol.

Johannisberg (75 cl) **42.-**

Bétrisey & Albrecht Vins, Johannisberg AOC Valais, 13.5%/vol.

Pinot Gris / Domaine du Petit Château, Vully 2025 (75 cl) **48.-**

Cépage Pinot Gris, 13%/vol.

Fendant (50 cl) **24.-**

Bétrisey & Albrecht Vins, AOC Valais, 12.5%/vol.

Johannisberg (50 cl) **26.50**

Bétrisey & Albrecht Vins, Johannisberg AOC Valais, 13.5%/vol.

Vully (50 cl) **24.-**

11.5%/vol.

Vins mousseux / Schaumweine

Champagne Laurent-Perrier (75 cl) **90.-**

12%/vol.

Prosecco Val d'Oca (75 cl) **42.-**

11.5%/vol.

Rosés / Roséweine

Monté Rosé (rosé du Valais) (75 cl) **50.-**

Bétrisey & Albrecht Vins, Assemblage Rosé, 13%/vol.

Oeil de Perdrix valaisan (50 cl) **25.-**

13%/vol.

Rouges / Rotweine

Cannonau Sardegna Riserva Il Moro (75 cl) **36.-**

Sardegna DOC, Baroncelli, Nicola Barese, CH Giubiasco, 14%/vol.

Château Chasse-Spleen Moulis en Médoc 2014 (75 cl) **86.-**

50% Cabernet Sauvignon, 45% Merlot, 5% Petit Verdot, 13.5%/vol.

Cornalin (75 cl) **62.-**

Bétrisey & Albrecht Vins, AOC Valais, 13%/vol.

Dôle (75 cl) **39.-**

Bétrisey & Albrecht Vins, Dôle AOC Valais, 13%/vol.

Domaine des Faverges (70 cl) **54.-**

Vin rouge, Bourgeoisie fribourgeoise, 13.2%/vol. / Lavaux / Pinot Noir, Gamay, Gamaret et Garanoir

Humagne rouge (75 cl) **56.-**

Bétrisey & Albrecht Vins, Réserve des Chasseurs, Humagne AOC Valais, 13%/vol.

Les 3 Grappes / Petit Château, Vully 2023 (75 cl) **52.-**

Garanoir, Gamaret, Pinot Noir, 13%/vol.

Montere IGT (75 cl) **52.-**

Corvina Veronese, 13.5%/vol.

Papale Primitivo di Manduria DOP (75 cl) **44.-**

Varvaglione, Médaille d'or, 14.5%/vol. / Italie / 100% Primitivo

Pinot Noir (75 cl) **39.-**

Bétrisey & Albrecht Vins, Pinot Noir AOC Valais, 13%/vol.

Primitivo Sorpasso Puglia (75 cl) **38.-**

IGP, Cantina Gadoro - Ora Italia, 12.7%/vol.

Rosso Passo Collezione in Botte (75 cl) **46.-**

Rosso Del Veneto IGT, Cantine Lenotti SRL, 13%/vol.

Saint-Émilion Grand Cru (Bordeaux) 2020 (75 cl) **64.-**

Heritage De Luze, 13.5%/vol.

Dôle (50 cl) **23.-**

Bétrisey & Albrecht Vins, Dôle AOC Valais, 13%/vol.

Pinot Noir (50 cl) **24.-**

Bétrisey & Albrecht Vins, Pinot Noir AOC Valais, 13%/vol.

Primitivo Sorpasso Puglia (50 cl) **25.-**

IGP, Cantina Gadoro - Ora Italia, 12.7%/vol.

Vully, vin BIO Suisse, Cave de la Tour (50 cl) **24.-**

Assemblage de cépages rouge, 2024, 13%/vol.

Menu Enfants / Kinderkarte

Minni Maus
Minnie Mouse **12.-**

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

Mickey Maus
Mickey Mouse **7.-**

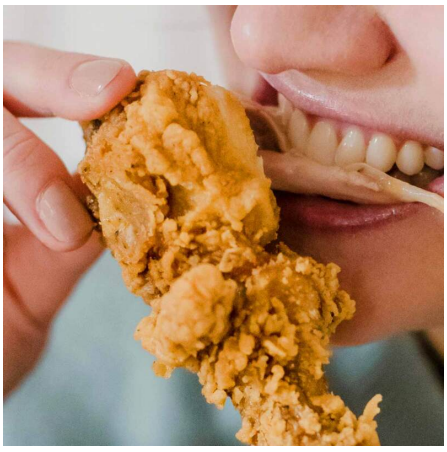
Pâtes dans une sauce tomate
Teigwaren an Tomatensauce
Pasta in tomato sauce

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
The thief's plate **0.-**

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...