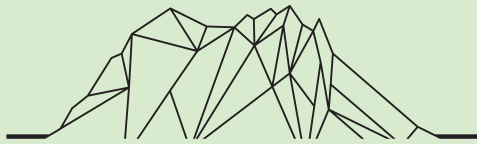


LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

SPEISEKARTE



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

Emmanuel, Maude, Nancy und Mathis heissen Sie im Restaurant Le Prilet herzlich willkommen!

Die Küchenchefin hat sich entschieden, eine Karte zusammenzustellen, welche hauptsächlich auf die Verwendung von lokalen Produkten basiert, um eine Küche mit frischen und hochwertigen Produkten zu fördern.

Raclette gibt es jeden Donnerstagabend, eine Reservierung ist empfohlen, um eine gute Servicequalität zu gewährleisten.

#stlucchandolin #valdanniviers

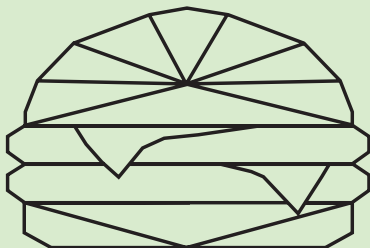


St-Luc Chandolin
Val d'anniviers



@stluc.chandolin
@valdanniviers

www.prilet.ch



VORSPEISE

Grüner Salat  | **9.00**

Mischung aus würzigen Blattsalaten  | **12.00**

Trocken- und Rauchfleisch-Variation von Vissoie, Käse aus dem Val d'Anniviers, Essiggemüse 100gr | **21.00** • 150gr | **28.00**

Landsalat (panierter Ziegenkäse, gegrillter Speck, Kartoffeln, knackiges Gemüse) Vorspeise | **17.00** • Hauptgang | **25.00**

Hausgemachte Terrine, Toast, Essiggurken, Aprikosensenf | **16.00**

Suppe des Tages und mit Gebäck  | **14.00**

Schweizer Lachs mariniert, serviert mit Zitronenbutter, Vorspeise | **21.00** • Hauptgang | **29.00**

Walliser Bio-Ei* „en cocotte du moment“ | **16.00**

Gemüsesamosa und grünem Salat  | **15.00** • Hauptgang | **23.00**

*nach Verfügbarkeit

HAUPTGERICHTE

Traditionelles Rindertatar (180 gr.), Pommes Frites, Toast, Salat | **32.00**

„Tartare du Soleil“ 180 gr., Paprika, Knoblauch-Konfit, Chorizo, hausgemachte Pommes, Toast und Salat | **34.00**

Burger Prilet (160gr Hérens-Hacksteak, Frittierte Zwiebeln, gerösteter Speck, Rucola, Annivierkäse, Prilet-Sauce) hausgemachte Pommes, Salat | **29.00**

Special Burger (160gr Hérens-Hacksteak, Gorgonzolacreme, Rucola, gebratene Feige mit Honig, gegrillter Speck) hausgemachte Pommes, Salat | **31.00**

„Anniflette“, Anniviers-Käse-Auflauf, serviert mit grünem Salat | **26.00**

Roulade aus Hühnerbrust gefüllt mit Pilzen, garniert mit frischen Kräutern | **31.00**

Wähe aus Wintergemüse, grüner Salat  | **26.00**

Forellenspapillote mit Timutpfeffer und Gemüse | **28.00**

Pariser Entrecôte (300 gr.) mit hausgemachter Butter oder Walliser Blauschimmelkäse, Salat, hausgemachte Pommes | **39.00**

PIZZA

Marguerita | 14.00

Tomatensauce, Mozzarella, Oliven, Oregano

Estivale | 19.00

Tomatensauce, Mozzarella, kandiertes und gegrilltes Gemüse, Oliven



Catalane | 19.00

Tomatensauce, Mozzarella, Chorizo, kandierte Paprika, Oliven, Oregano

Reine | 19.00

Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Champignons

Paysanne | 22.00

Tomatensauce, Mozzarella, Ziegenkäse, Speck, Kartoffeln, Petersilie

Calzone | 22.00

Tomatensauce, Mozzarella, Kochschinken, Champignons, Ei

Montagnarde | 23.00

Sahne, Mozzarella, Raclette, Rohschinken, Gurken

Seguin | 24.00

Ziegenkäse, Honig, Feigen, Walnüsse, gegrillter Speck

Prilet | 25.00

Tomatensauce, Mozzarella, Saisonpilze, Magret geräuchert, Kartoffeln

Rucola | 25.00

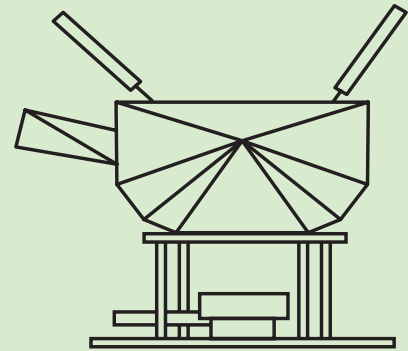
Tomatensauce, Mozzarella, Rucola, Rohschinken, Cherrytomaten, Parmesan

Nordique | 25.00

Geräucherter Lachs, Schnittlauchcreme, Rucola, gehobelter Parmesan

Käse | 25.00

Mozzarella, Ziegenkäse, Anniviers-Käse, Gorgonzola



KÄSEFONDUE

Wir bieten Ihnen den Fonduekäse aus der Molkerei Vissoie. Mind. 2 Pers. 4Fr. zusätzlich einzeln.

Natur | **24.00 pp.**

Fondue mit Lauch | **26.00 pp.**

Fondue mit Crumbles aus Trockenfleisch, Trockene Aprikosen, Roggenbrot | **27.00 pp.**

Fondue mit Speck und Röstzwiebeln, serviert mit Kartoffeln | **27.00 pp.**

Steinpilz-Fondue | **29.00 pp.**

Tomatenfondue, serviert mit Kartoffeln | **29.00 pp.**

Zuschlag für Kartoffeln | **5.00**

MENÜ FÜR KINDER

bis zu 12 Jahre, mit Sirup

Pizza «Clownette» (Tomatensauce, Mozzarella, Schinken, Eigelb) | **14.00**

Milchschnitte | **14.00**

Gehackte Steak mit Pommes frites | **14.00**

KÄSESCHNITTEN

Natur | **23.00**

Rohschinken, Spiegelei | **26.00**

Gebratene Feige, Ziegenkäse, Honig | **26.00**

Mit gegrilltem Speck oder Ei | **+ 2.00**

Gemüse | **25.00**



NACHSPEISEN

Käseplatte (Anniviers, Ziege, Gruyère, Gorgonzola) | **14.00**

Geröstete Ananas mit Timutpfeffer, Mango Sorbet | **14.00**

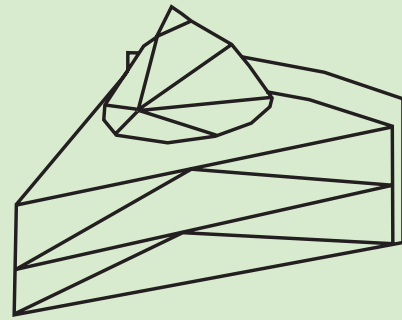


Gebrannte Creme mit Spekulatius | **10.00**

Apfel-Heidelbeer-Wähe, Vanilleeis | **12.00**

Profiteroles | **12.00**

Schoko-Tonka und Karamell-Tarte mit gesalzener Butter | **10.00**



EISCREME UND SORBETS

Eis und Sorbets: Vanille, Kaffee, Zitrone, Erdbeere, dunkle Schokolade, Aprikose, Birne, Mango, Kokosnuss, Ananas, Karamell mit gesalzener Butter...

1 Kugel | **4.00**

2 Kugeln | **7.00**

Schlagrahm | **+1,50**

GLACE-KUGELN

Lütticher Kaffee | 12.00

2x Kaffee, Espresso, Schlagsahne

Lütticher Schokolade | 12.00

Schokolade, Vanille, Schlagsahne, Schokoladensauce

Dame blanche | 12.00

2x Vanille, Schokoladensauce, Schlagsahne

Colonel | 12.00

2x Zitrone, Wodka

Abricotine | 12.00

2x Aprikose, Aprikotine

Williamine | 12.00

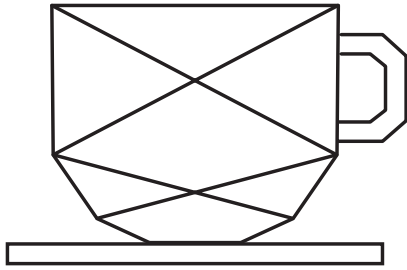
2x Birne, Williamine

Coupe Prilet | 10.50

Aprikose, Birne, Blaubeer-Coulis, Schlagsahne

Coupe gourmande | 13.50

1x Schokolade, 1x Caramel, 1x Vanille, Schlagsahne, Karamellsauce



GETRÄNKE

Alkoholfreie Getränke

	2.5dl	3dl	5dl	1l
San Pellegrino Mineralwasser	3.50		6.00	8.50
Coca-Cola / Coca-Cola zero		5.00		
Schorle		5.00		
Diabolo		4.00		
Rivella blau / rot		4.80		
Sinalco		4.80		
Maté Minz-Zitrone		5.00		
Maté ginger		5.00		
Nestea Pfirsich/Zitrone		4.80		
Tonic	4.00			

Walliser Fruchtsaft

Nektar Aprikose oder Erdbeere	5.70
Apfelsaft, Birne oder Tomate	5.50

Bier und Apfelwein

Calanda Glatzsch 4.8%	4.00	6.50
Erdinger Weissbier 5.3%	5.00	7.50
Desperados 5.9%	5.90	
Ittinger ambrée 5.6%	5.90	
Erdinger pikantus brune légère 7.3%	5.90	
Cidre la Pépite 5%	6.90	
Picon bière	5.80	8.00
Heineken 00 alkoholfrei	5.00	

Heisse Getränke

Kaffee, Espresso, Ristretto	3.80
Tee, Newby Aufguss	3.80
Milchkaffee	4.80
Capuccino	5.20
Heisse Schokolade	4.30
Wiener Kaffee oder Schokolade	5.50
Kaffee mit Schnaps	5.80
Irishcoffee	7.50
Warme Milch	3.50
Choco-rhum	7.00
Tee mit Rhum	6.00

Cocktails

Spritz	9.00
Long drink (whisky, wodka, rhum, gin)	10.00
Martini blanc ou rouge, Campari, Suze 6cl	7.00
Ricard ou absinthe 2cl	8.00
Porto rouge, Suze 8cl	8.00
Sanbitter	5.50

Digestif

	2cl
Abricotine, Williamine, Vielle prune	6.00
Kirsch, Génépi de la maison Morand	6.00
Calvados	6.00
Grappa 2cl	6.00
Liqueur Morand: génépi, abricot, williamine	6.00
Baileys, amaretto	6.00
Limoncello	6.00
Get 27	8.00

Whisky

Glenmorangie Ecosais	12.00
Talisker Ecosais	10.00

Rhum ambré

Clément VSOP Martinique	10.00
Centenario Costa rica	10.00





WEISSWEINE

	37.5cl	50cl	70cl
Fendant Daval		22.00	30.00
Am Gaumen ist dieser Wein üppig und strukturiert mit zitronigen Noten, mit den Besonderheiten des „Terroirs der Colline de Daval, parfümiert mit dem Duft geräucherter Mandeln			
Fendant * Frédéric Zufferey		20.00	28.00
Der Wein hat ein blassgelbes Kleid und eine elegante, dezente Nase mit Linden-, Zitronen- und Birnennoten. Sein Mund wird die Mineralität und die Kohlensäure des Weins erhöhen.			
Johannisberg Frédéric Zufferey			32.00
Seine Frische ist immer noch ideal für den Apéro und macht Ihnen Appetit. Er passt hervorragend zu Spargel, Geflügel bis Rahm und Krustentieren.			
Johannisberg * Jean-Marie Pont		27.00	38.00
Seine Noten von Birne und gerösteten Mandeln zeichnen diesen Wein als zarten und cremigen Grand Cru aus.			
Chardonnay Francis Salamin			38.00
Passt perfekt zu Käsegerichten und Fischen.			
Petite Arvine Rouvinez Château Lichten	20.50		41.00
Eine ausgeprägte, aber aggressive Säure verleiht ihr Lebendigkeit und Frische. Es ist ein trockener, fruchtiger, bemerkenswert ausgewogener Wein mit leicht salzigem Abgangsgeschmack und langanhaltenden Aromen.			
Cuvée des Reines * Cave Bétrisey		25.00	35.00
Zusammenstellung von weissen Edelrebsorten			

ROTWEINE

	37.5cl	50cl	70cl
Gamay * Rouvinez	14.00		28.00
Das schöne himbeerrote Kleid bietet sofort geräucherte und würzige Noten in der Nase. Er ist kräftig und konzentriert.			
Gamay Jean Marie Pont		29.00	38.00
Rote Frucht-Marmelade, schwarze Johannisbeeren, schöne Struktur, bleibt aber elegant und frierend.			
Pinot Noir * Colline de Daval			35.00
Der Pinot Noir ist mit seinem rubinfarbenen Kleid ein strukturierter Rotwein mit den Aromen von Beeren, Himbeeren und Unterholz.			
Sang de Reine (assemblage) Cave Bétrisey		30.00	39.00
4 Rebsorten: Pinot Noir, Diolinoir, Syrah und Gamaret. Bunte Rubinfarbe, breite Nase, fruchtig, im Mund eine schöne Struktur, feine Tannen, schöne Harmonie.			
Cornalin Colline de Daval			47.00
4 Rebsorten: Pinot Noir, Diolinoir, Syrah und Gamaret. Anhaltendes Rubinrot, volle, fruchtige Nase, schöne Struktur im Mund, feine Tannine, schöne Harmonie.			
Syrah Cave Bétrisey	28.00		52.00
Intensives, dunkelrotes Kleid; starke, wilde Nase mit Duft nach Pfeffer, schwarzen Kirschen und Brombeeren.			
Humagne Rouge Jean-Marie Pont			47.00
Die konstante Eichenrinde-Note definiert diesen symbolträchtigen Walliser Wein perfekt.			
Brin de folie * Frédéric Zufferey			47.00
Die Kombination besteht aus einem intensiven Granat-Kleid. Die Nase vereint Blütenaroma und Noten von schwarzen Früchten harmonisch. Der Mund ist süß und hat eine schöne Säure in Kombination mit feinen, strukturierten Gerbstoffen.			
Rosé Nez Noir * Rouvinez			38.00
Im Mund ist er äusserst erfrischend. Die Textur ist einzigartig fein und die fruchtigen Aromen aus der Nase sind hervorragend.			

* Wein auch erhältlich mit Glas, 3dl und 5dl.