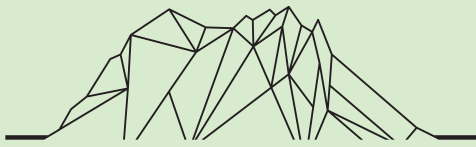


LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

SPEISEKARTE



LE PRILET

RESTAURANT & GÎTE

Wir begrüßen Sie in Prilet!

Wir haben uns entschieden, ein Menü zu erstellen, das hauptsächlich auf Schweizer und lokalen Produkten basiert, um die Küche mit frischen, qualitativ hochwertigen Produkten zu fördern.

Sollten Sie unter Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf einfache Anfrage gerne über die verwendeten Zutaten unserer Gerichte.

Genieße dein Essen!

#stlucchandin #valdannierviers



St-Luc Chandolin



@le_prilet

@stluc.chandin

www.prilet.ch

Öffnungszeiten:



Geöffnet 7 Tage die Woche von 9:30 bis 23:00 Uhr.
Mittagsservice: 11:30 bis 14:30 Uhr. Abendservice:
18:30 bis 21:00 Uhr. Nachmittagsmenü: 14:30 bis
18:00 Uhr.

Vergessen Sie donnerstags nicht die Raclette-
Abende, denken Sie daran, zu reservieren!

VORSPEISEN UND SALATE

Kleiner grüner Salat | **5.00** groß | **8.00**



Kleiner gemischter Salat mit knackigem
Gemüse | **7,50** groß | **12.50**



Auswahl an Vissoie-Wurstwaren, Anniviers-Käse und
Gewürzgurken ≈ 100 g | **25.00** ≈ 150gr | **32,50**

Teller mit Trockenfleisch aus Salaison de Vissoie,
eingelegtes Gemüse ≈ 100gr | **27.00** ≈ 150gr | **35.00**

Gebackener Schweizer Reblochon 160gr, neue Kartoffeln,
roher Vissoie-Schinken, grüner Salat | **28.50**

Cremige Suppe des Augenblicks, knusprig | **14,90**



Forellensalat: Eisberg, Eichenblatt, Kiesforelle, Parmesan,
getrocknete Tomaten, Roggenchips

klein | **15.00** groß | **26.00**



Endiviensalat mit Blauschimmelkäse, Walnussstücken,
Granny Smith, frischen Kräutern

klein | **13.00** groß | **22.00**



DIE KRUSTE

Alle unsere Krusten werden mit einer hausgemachten
Käsemischung aus Anniviers-Käse hergestellt:

Natur | 22.50



Das Komplette: weißer Ambo, Ei | 25.00

Vegetarier: Marktgemüse, Käse | 24.00



Das blaue: pochierte Birnen, Blauschimmelkäse | 26.00



Der Jäger: gegrillter Speck und Zwiebeln,
Pilze der Saison | 25.00

Der Italiener: Tomaten, hausgemachtes Pesto mit gerösteten
roten Paprika | 24.00



Gegen Aufpreis: Ei, Rohschinken, Marktgemüse,
Speck | 1,70

FONDUESMINDESTENS 2 PERSONEN

Wir bieten Ihnen eine Auswahl aus 2 Käsesorten:

Halb-und-Halb-Fonduekäse aus der Käseerei Belfaux im Kanton Freiburg und Käse aus der Käseerei Anniviers.

200gr pro Person

Natur | 26,50 S.



Altmodischer Senf und Birnen | 28,00 p.P.

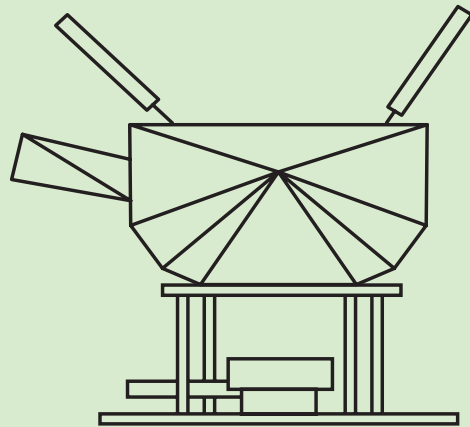


Tomate, serviert mit Kartoffeln

| 28,00 p.P.



Pilze, gegrillter Speck | 29,00 p.P.



HÜTTESPEZIALITÄTEN:

„**Berg**“-**Burger**, Brioche-Brötchen, Hérens-Hacksteak, Eisberg, Tomate, Anniviers-Käse, gegrillter Speck, Zwiebelconfit, Secret-Sauce | **30.00**

„**Alpermagrones**“ Makkaroni-Kartoffel-Gratin, Talkäse, Apfelkompott und kandierte Zwiebeln, serviert mit grünem Salat | **27.00**

Das Zimmer des Metzgers(200gr) des Augenblicks gegrillt, Butter und hausgemachte Pommes, grüner Salat | **31.00**

MENÜ FÜR DIE KLEINEN

Bis 12 Jahre | 13,90 mit Sirup

Gehacktes Steak

Oder

Nudelgratin

Oder

Nuggets

NUR FÜR GEMÜSE

Lasagne mit Gemüse, grünem Salat | 27.00



Der Veggie-Burger, Briochebrötchen, Dinkelsteak, Kräutercreme, Eisberg, Tomaten, Zwiebeln, Gurken, Anniviers-Käse | 29.00



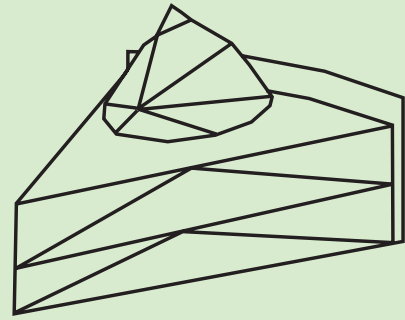
NACHSPEISEN

Weißer Panna Cotta Caotina, Blaubeercoulis | **9.00**

Gefrorenes Parfait mit Williamine und pochierten Birnen | **12.50**

Torte des Augenblicks, handwerklich hergestelltes Eis | **12.00**

Apfelstreusel, Schokoladeneis | **12.50**



EIS UND SORBETS

Handwerklich hergestellte Eissorten und Sorbets: Vanille, Kaffee, Zitrone, Erdbeere, dunkle Schokolade, Aprikose, Birne, Kokosnuss, Ananas, Karamell mit gesalzener Butter, Himbeer-Macaron, Rum-Rosinen usw.

1 Kugel | **4.00**

Hausgemachte Schlagsahne-Ergänzung | **1,80**

Ergänzung zum Schokoladenüberzug | **1,50**

EISBECHER

Lütticher Kaffee | 12.00

2x Kaffee, 1x Vanille, 1 Espresso, hausgemachte Schlagsahne

Lütticher Schokolade | 12.00

2x Schokolade, 1x Vanille, Schokoladenüberzug, hausgemachte Schlagsahne

Weisse Frau | 12.00

3x Vanille, Schokoladenüberzug, hausgemachte Schlagsahne

ALKOHOLISCHE DROGEN

Oberst | 11,90

2x Zitrone, Wodka

Grappa | 11,90

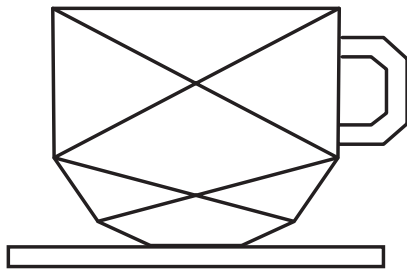
2x Rum-Rosinen, Grappa

Aprikotin | 11,90

2x Aprikose, Abricotine

Williamine | 11,90

2x Birne, Williamine



GETRÄNKE

Mineralien	2,5dl	3dl	5dl 1l
Acqua Panna stilles Wasser	4.00	6.00	9.00
San Pellegrino Sinalco Cola Mineralwasser	4.00	6.00	9.00
mit Kohlensäure / Sinalco Cola Zero Schorle	5.00		
Glas-Diabolo	5.00		
Rivella blau / rot	4.00		
Sinalco orange	5.00		
Nestea-Pfirsich	5.00		
Tonic	4.40		
Walliser Iris-Fruchtsaft			
Aprikosennektar	5,90		
Apfel- und Birnensaft	5,90		
Biere und Apfelwein			
	25cl	33cl	50cl
Druck WF blond 4,7° Druck WF weiß 4° Druck WF Amor Fati IPA	4,50		8.00
6,5° Bunt oder Monaco	5,50		9.00
	4,50		8.00
Aktuelle Biere (siehe Übersicht)			
Cider die Eule 4,5° Picon Bier		7,50	
	5.8		9.00
Heineken 00 ohne Alkohol		5,50	

Heiße Getränke

Kaffee, Espresso, Ristretto, entkoffeinierter Kaffee	4.00
verschüttet	4,70
Cappuccino	4,80
Caotina oder Ovomaltine heiße Schokolade	4,60
Kaffee oder Wiener Schokolade	6.20
Verwässerter Kaffee	6.00
Wasserkaffee nach irischer Art Heiße oder kalte Milch	9.00
Schoko-Rum	4.00
Glühwein	9.00
Rum-Tee	6,50
Tee, Newby-Aufguss(Earl Grey, Pfefferminze, grüner Sencha, Roobios, englisches Frühstück, Kamille, Eisenkraut, Hagebutte)	7,50
	4.00

Cocktail-Aperitif

Aperol Spritz	8.50
Limoncello-Spritz	8.50
Virgin Mojito	8.00
Virgin Punch	8.00
Mojito	10,90
„Royal“ Mojito mit Prosecco	12,90
Planter Rum	10,90

Vorspeisen

Longdrink (Whisky 40°, Wodka 37,5°, Rum 37,5°, Gin 37,5°)	10.50
Weißer oder roter Martini 14,4°, Campari 28,5°, Suze 20° 6cl	7.00
Ricard 45° 2cl	6.00
Sanbitter San Pellegrino	5,50

Verdauungsmittel

	2cl
Kirsch 43°, Génépi 41°, Williamine 43°	
Abricotine 43° von Morand	7.00
Baileys 17°, Amaretto 28° (4cl)	7.00
Limoncello 28° (4cl)	7.00
Alte Pflaume 41°	7.00
Grappa 40°	7.00

Whiskey

Glenmorangie Schottisch 46°	4cl	12.00
-----------------------------	-----	-------

Dunkler Rum

Pflanzung XO 40°	4cl	10.00
------------------	-----	-------



WEISSWEINE

	10cl	37,5cl	50cl	70cl
Fendant Provins Chandra Kurt				36,50
Fendant Frédéric Zufferey *	5.00		22.00	31.00
Johannisberg Ravanay Domaine Rouvinez *	6.00			36.00
Petite Arvine Rouvinez Château Lichten *	7.00			48,50
Cuvée des Reines Cave Bétrisey			29.00	42,00
Chardonnay Primus Classicus				39.00

ROT- UND ROSÉWEINE

	10cl	37,5 cl	50cl	70cl
Gamay Columbine* Frederic Zufferey	5.00		23.00	33.00
Cornalin Provins Grand Métral *	6,50			39,90
Syrah-Höhle Bétrisey			41,50	52,00
Ein Hauch von Wahnsinn Frédéric Zufferey <i>Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc</i>				49.00
Sang de Reine (Mischung) Cave Bétrisey * <i>Pinot Noir, Diolinoir, Syrah, Gamaret</i>	6,50		31,50	40,00
Merlot Provins *	5,50			38.00



ROSÉ- UND SCHAUMWEINE

	10cl	37,5cl	50cl	70cl
Champagner Laurent Perrier		49.00		89,00
Nase Schwarzer Rosé Domaine Rouvinez * <i>Merlot, Gamaret, Syrah</i>	6.00			40,50

* auch im Krug in 3 und 5 dl erhältlich