

# LE CARNOTZET

## LES PLANCHES / BOARDS / PLATTEN

<b>Planche de fromages</b>	32
Local cheese board Walliser Käse Platte	
<b>Assortiment de charcuterie locale</b>	34
Regional charcuterie Walliser Aufschnitt Platte	
<b>Viande séchée du Valais</b>	35
Dried beef meat Walliser Trockenfleisch Platte	
<b>Salade mêlée</b>	18
Mixed salad Gemichter Salat	

## LES FONDUES AU FROMAGE / CHEESE FONDUE / KÄSE FONDUE

<b>Fondue d'Er de Lens</b>	32
Local fondue Traditionnelles, regionales Käsefondue	
<b>Fondue valaisanne à la tomate</b>	32
Valaisan fondue with tomato Walliser Tomatenfondue	
<b>Fondue aux cèpes</b>	36
Porcini mushroom fondue Fondue mit Steinpilzen	
<b>Fondue Truffe</b>	42
Truffle fondue Fondue mit Trüffel	
<b>Fondue au Champagne</b>	42
Champagne fondue Fondue mit Champagner	

## LA RACLETTE / RACLETTE

<b>Raclette valaisanne / Deux Fromages des alpages locaux</b>	36
Traditional raclette with 2 cheese from our mountains Wallisser Raclette mit zwei regionalen Alpkäse	

## DESSERTS / SWEETS / DESSERTS

<b>Sorbet arrosé - Poire ou Abricot</b>	18
Sorbet with spirit – Pear or Apricot Sorbet mit Schnaps – Birne oder Aprikose	
<b>Abricot réglisse, sorbet abricot</b>	16
Apricot liquorice, apricot sorbet Aprikosen-Lakritze, Aprikosen Sorbet	
<b>Moelleux au chocolat</b>	16
Warm Swiss chocolate cake Warmer Schweizer-Schokoladekuchen	