

La Taverne du Château

Petite carte servie tout au long de la journée

Des produits bruts livrés chaque semaine par les meilleurs producteurs de nos régions

Tout est mijoté avec passion par notre Chef de cuisine Lucas

Plateau valaisan

Assiette de salaison et fromage de nos contrées accompagnée de pain frais et beurre

Petit 20.-
Grand 29.-

Saucisse sèche du Château

Saucisse sèche du château aux épices d'antan accompagnée de pain frais et beurre

10.-

Soupe du Château

Soupe aux légumes accompagnée de pain frais et beurre

8.-

Sandwichs

- Jambon cru du Valais

9.-

- Viande séchée du Valais

9.5

- Fromage du Valais (selon arrivage)

8.5

- Végétarien ou végétalien selon légumes et crudités du moment

8.-

Tarte aux fruits de saison

6.-

Déclaration d'origine

Toutes les salaisons sont fabriquées par la Boucherie Charcuterie Gex-Collet SA à Val d'Illeiz.

Porc, élevé, abattu et préparé en Suisse

Bœuf, élevé, abattu et préparé en Suisse

Cornichons et oignons argentés au vinaigre, Hugo Reitzel SA à Aigle, Suisse

Légumes, fruits et herbes aromatiques, Suisse et France, origine UE possible

Pain et produits de boulangerie sont d'origine et de fabrication suisse

Nos collaborateurs vous renseigneront sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Tous les prix s'entendent en francs suisses TVA 8.1% incluse.

A l'écoute de vos préférences

Que vous soyez végétarien, végan, que vous suiviez un régime spécifique ou que vous ayez des intolérances ou allergies alimentaires, je me tiens à votre entière disposition pour créer des plats adaptés, savoureux et respectueux de vos besoins.

Avec passion,

Lucas Moser

Intendant et Chef de cuisine du Château

