



Soyez les Bienvenus chez nous !

La beauté du val d'Anniviers nous invite à utiliser les richesses du terroir, les herbes et les fleurs. Nos alpages et notre jardin ajoutent une note créative à nos mets en attendant la période des champignons et des baies.

En automne, le gibier frais fait son apparition dans vos assiettes. Par l'intermédiaire du Patron, de ses fils et de ses amis chasseurs Grimetzards, nous vous proposons le chamois, le cerf, le chevreuil et la marmotte du Vallon de Moiry, pour le plaisir des yeux et des papilles.

Depuis plus de 60 ans, la Famille Salamin, avec toute son équipe, s'efforce de satisfaire ses clients en proposant ce mariage de produits frais, où l'art de créer et de surprendre reste la devise principale de toute la brigade de cuisine.

Nous vous souhaitons un bon appétit et un agréable séjour !

Votre Moiry Team



LABEL FAIT MAISON

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération Romande des consommateurs, Gastro Suisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

ALLERGIES - NOUS SOMMES À L'ÉCOUTE

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

La raclette au Feu de bois

Deux Valaisans travaillent leur vigne au milieu du 19ème siècle. C'est l'automne et il fait froid. A midi, ils allument un feu pour se réchauffer un peu. Comme repas ils ont amené un bout de pain de seigle, du fromage d'alpage et du vin blanc du tonneau. Comme ils se tiennent très proche du feu pour la chaleur, l'un deux s'aperçoit que son fromage commence à couler. Pour ne rien perdre, il sort son couteau de vigne, appelé raclette, et racle la partie fondue du fromage sur son pain.

Ainsi est née la Raclette au Feu de Bois, que nous nous efforçons de vous servir le plus authentiquement possible.

Mitte des 19. Jahrhunderts haben zwei Walliser Rebbauern an einem kalten Herbstmorgen ein wärmendes Feuer entfacht. Das mitgebrachte Mittagessen, bestehend aus Alpkäse, Brot und (natürlich) Weisswein, legten sie neben das Feuer. Dabei kam der Käse den Flammen zu nahe und begann zu schmelzen. Um den Käse nicht in das Feuer tropfen zu lassen, nahm einer der Rebbauern sein Raclette - das Rebmesser - und strich den Käse auf eine Scheibe Brot, und das Raclette vom Holzfeuer war geboren!

In diesem Sinne versuchen wir Ihnen das echte Raclette vom Holzfeuer in unserem Restaurant zu servieren.

Raclette au Feu de Bois [V-G]

CHF 41.-

Avec pommes de terre en robe des champs, cornichons et petits oignons.

Mit Kartoffeln, Cornichons und Silberzwiebeln

With potatoes, small gherkins and pickled onions

Raclette complète au Feu de Bois [G]

CHF 51.-

Mini assiette Valaisanne en entrée et sorbet* arrosé comme dessert.

Mit kleinem Walliserteller als Vorspeise und Fruchtsorbet mit Digestif als Nachspeise

With a small « Walliser plate » as a starter and a sorbet with liqueur as dessert

Tous les jours dès 18h30. La dernière prise de commande pour la raclette est à 19h30 au plus tard. Pour des questions de qualité du fromage, nous ne servons pas la raclette sur la terrasse.

Jeden Tag ab 18h30. Die letzte Bestellung für Raclette nehmen wir spätestens um 19h30 auf. Wegen der Qualität des Käses, servieren wir das Raclette nicht auf der Terrasse.

Every day from 18h30 on. The last order for raclette will be taken at 19h30. For reason of cheese quality, we do not serve raclette on the terrace.

#valais #addiction #fromage

Assiette Valaisanne Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse, fromage d'Anniviers, pain de seigle Walliser Teller : Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Wurst, Käse, Roggenbrot « Walliser » plate : <i>Walliser dried beef, dried ham, bacon, sausage, cheese, rye bread</i>	CHF 29.-
Plat de Viande séchée Trockenfleischplatte Plate with « Walliser » dried beef meat	CHF 33.-
Fondue au fromage (200 gr./pers) [V] Käse-Fondue <i>Cheese Fondue</i>	CHF 27.-
Fondue au tomates (200 gr./pers) [V] Käse- und Tomaten-Fondue <i>Cheese- and Tomato-Fondue</i>	CHF 28.-
Fondue aux bolets (200 gr./pers) [V] Käse- und Steinpilz-Fondue <i>Cheese- and Boletus-Fondue</i>	CHF 30.-
Croûte Maison (fromage d'Anniviers, jambon et œuf) Käseschnitte mit Schinken und Ei <i>Toast with melted cheese, ham and egg</i>	CHF 23.-
Croûte Moiry (fromage d'Anniviers, poire* et ananas*) [V] Käseschnitte mit Birne und Ananas <i>Toast with melted cheese, pear and pineapple</i>	CHF 23.-
Croûte Paysanne (fromage d'Anniviers, lard et oignon) Käseschnitte mit Speck und Zwiebeln <i>Toast with melted cheese, bacon and onions</i>	CHF 23.-

#entrée #bienêtreestival #légèreté

- Pavé de sérac grillé aux herbes de la vallée [V]** CHF 14.-
Gegrillter Alpziger mit Kräutern aus unserem Tal
Grilled serac with herbs from our valley
- Tataki de thon au sésame avec lassi de mangue-grenade sur lit de roquette et croquant de légumes [V-G]** CHF 21.-
Thunfisch-Tataki mit Sesam und Mango-Granatapfel-Lassi auf Rucola und Gemüse
Sesame tuna tataki and pomegranate-mango lassi on a bed of arugula and vegetables
- Carpaccio de bœuf mariné à l'Anniviarde [L-G]** CHF 22.-
Mariniertes Rindercarpaccio à l'Anniviarde
Beef carpaccio marinated à l'Anniviarde
- Drakkar de pastèque à la féta et mélisse citronnée [V-G]** CHF 12.-
Wassermelone mit Feta und Zitronenmelisse aus dem Garten
Watermelon with feta and lemon balm from the garden
- Gaspacho au melon et abricots du Valais avec sa menthe poivrée du jardin [V-VE-L-G]** CHF 11.-
Gaspacho mit Melone, Aprikosen und Pfefferminze
Melon and abricot gazpacho with peppermint
- Saladine de gambas au curry rouge et fruits d'été [V-G-L]** CHF 15.-
Garnelensalat mit rotem Curry und Sommerfrüchten
Saladine with shrimps, red curry and summer fruits
- Salade de courgette et sérac au pesto alpin [V-G]** CHF 15.-
Zucchini- und Ziger-Salat mit Alpenpesto
Zucchini and serac salad with alpine pesto
- Salade mixte [V-VE / Sur demande L-G]** CHF 11.-
Gemischter Salat
Mixed salad
- Potage de nos grand-mères [V]** CHF 8.-
Gemüsesuppe
Vegetable-soup

#veggie #papilleenfolie

Tranche grillée aux chanterelles [V-VE sur demande]

Pfifferlingsschnitte
Toast with chanterelle

CHF 29.-

Tartine d'aubergines à l'humus parfumé

avec légumes et potatoes [V-VE-G]

Auberginenschnitten mit Humus, Gemüse & Kartoffeln
Eggplant cuts with humus, vegetables & potatoes

CHF 22.-

Swiss Roll au fromage de chèvre avec pomme Maigold

aux senteurs miel et thym [V]

Swiss Roll mit Ziegenkäse und Maigold-Äpfeln mit einem Hauch von Honig und Thymian
Swiss Roll with Goat Cheese and Maigold Apples and hints of honey and thyme

CHF 24.-

#poisson #lac #mer

Filet de perche du Lötschberg

au poivre citronné [V-G]

Eglifilet aus dem Lötschberg mit Zitronenpfeffersauce
Perch fillet from Lötschberg with lemon pepper sauce

CHF 49.-

#boeuf #epices #auxsenteursdalpage

Fondue Anniviarde [L-G]

(sur commande et minimum pour 2 pers.)

CHF 52.-

par personne

Nous vous servons de la viande bœuf (220 gr/pers.) marinée aux herbes de nos montagnes que vous plongez dans un bouillon, avec des frites maison, différentes crudités fraîches et des sauces.

Wir servieren Ihnen Rindfleisch (220 gr / Pers.) mariniert mit Kräutern aus unseren Bergen, das Sie selbst in einem Bouillon zubereiten. Mit hausgemachten Pommes, verschiedenen frischen Salatsorten und Saucen.

We serve the beef (220 gr /pers.) marinated with herbs from our mountains that you dip in a Bouillon served with homemade French fries, different fresh salads and sauces.

#gourmet #local #prairie

Suprême de canette sauce vigneronne Entenbrust mit Weinsauce <i>Duck supreme with wine sauce</i>	CHF 39.-
Filet de boeuf au chutney de groseille et sauce au géranium de Grimentz Rindsfilet mit Walliser Johannisbeer-Chutney und Geraniumsauce <i>Beef filet with redcurrant chutney and Grimentz geranium sauce</i>	CHF 51.-
Cuisse de lapin mijotée à la moutarde ancienne Kaninchenschenkel in Senfsauce <i>Rabbit with mustard sauce</i>	CHF 37.-
Entrecôte d'Angus avec sauce Béarnaise [G] Angus Entrecôte mit Sauce Béarnaise <i>Angus entrecote with Bearnaise sauce</i>	CHF 39.-
Rognons de veau persillés à la crème d'ail Kalbsnierchen mit Knoblauchsauce <i>Veal kidneys with garlic</i>	CHF 36.-
Poitrine de porc caramélisée au miel des moines de Bellaigue Karamellisierte Schweinebrust mit Honig der Mönche von Bellaigue <i>Caramelized pork chest with honey from the monks of Bellaigue</i>	CHF 35.-

Toutes nos grillades et poissons sont accompagnés d'une assiette de légumes, et selon votre choix, de Pommes frites Maison ou pâtes ou riz ou gratin dauphinois.
Jedes Fleischgericht ist mit Gemüse garniert und nach Wahl entweder mit hausgemachten Pommes frites oder Teigwaren oder Reis oder Kartoffelgratin begleitet.
All our dishes with meat or fish are served with various vegetables and you can choose either house made French fries or rice or Gratin or pasta.

Comme vous, nous aimons les sauces ! Toutefois, pour des raisons économiques et/ou sanitaires, il nous est difficile de les confectionner de A à Z. Nous recourons donc à des fonds et bouillons précuisinés que nous embellissons, mais qui ne rentrent pas dans la définition du label Fait Maison.

#fraicheur #pokeBowl

Poke bowl avec saumon fumé mariné au miel et soja [L-V-G] CHF 21.-

Accompagné de riz noir, d'avocat, mangue, wakame, edamame, noix de cajou, grenade et tagliatelle de courgette

Poke Bowl mit Räucherlachs begleitet von schwarzem Reis, Avocado, Mango, Wakame, Edamame, Cashewkernen, Granatapfel und Zucchini-Tagliatelle.

Smoked salmon poke bowl served with black rice, avocado, mango, wakame, edamame, pomegranate, cashews and zucchini tagliatelle.

Poke bowl au poulet épicé [L-G] CHF 20.-

Accompagné de riz noir, d'avocat, mangue, edamame, noix de cajou, grenade et tagliatelle de courgette

Poke Bowl mit Poulet begleitet von schwarzem Reis, Avocado, Mango, Edamame, Cashewkernen, Granatapfel und Zucchini-Tagliatelle

Spicy chicken poke bowl served with black rice, avocado, mango, edamame, pomegranate, cashews and zucchini tagliatelle.

Poke bowl au tofu fumé [L-V-G-VE] CHF 18.-

Accompagné de riz noir, d'avocat, mangue, edamame, noix de cajou, grenade et tagliatelle de courgette

Poke Bowl mit geräuchertem Tofu begleitet von schwarzem Reis, Avocado, Mango, Edamame, Cashewkernen, Granatapfel und Zucchini-Tagliatelle

Smoked tofu poke bowl served with black rice, avocado, mango, edamame, pomegranate, cashews and zucchini tagliatelle.

Poke bowl au poulpe [L-V-G] CHF 21.-

Accompagné de riz noir, d'avocat, mangue, wakame, edamame, noix de cajou, grenade et tagliatelle de courgette

Poke Bowl mit Oktopus begleitet von schwarzem Reis, Avocado, Mango, Wakame, Edamame, Cashewkernen, Granatapfel und Zucchini-Tagliatelle

Octopus poke bowl served with black rice, avocado, mango, wakame, edamame, pomegranate, cashews and zucchini tagliatelle.

#trilogie #abricots #soleilduValais

*Le chef vous propose une déclinaison
de nos bons abricots du Valais*

Tartare d'avocats aux abricots

et son pesto de pistache et noix de cajou [L-G]

Avocado Tartar mit Aprikosen vom Wallis und Pesto aus Pistazien und Cashewnüssen
Avocado tartar with Valais apricots and pistachio and cashew pesto

CHF 16.-

Emincé de bœuf Angus à l'abricot* [L]

Rindsgeschnetzelts mit Aprikosensauce aus dem Wallis
Sliced Angus beef with Valais apricots

CHF 35.-

Tiramisu à la lavande et aux abricots

Tiramisu mit Lavendel und Aprikosen vom Wallis
Tiramisu with lavender and apricots

CHF 15.-

*Toutes nos grillades et poissons sont accompagnés d'une assiette de légumes, et selon votre choix, de Pommes frites Maison ou pâtes ou riz ou gratin dauphinois.

Jedes Fleischgericht ist mit Gemüse garniert und nach Wahl entweder mit hausgemachten Pommes frites oder Teigwaren oder Reis oder Kartoffelgratin begleitet.

All our dishes with meat or fish are served with various vegetables and you can choose either house made French fries or rice or Gratin or pasta.

#pechemignon #delice #couronnement

Strudel chaud aux pommes avec glace Vanille (**) Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis <i>Warm apple strudel with vanilla ice cream</i>	CHF 15.-
Parfait glacé au Génépi Eis-Parfait mit Génépi <i>Ice parfait with génépi</i>	CHF 15.-
Tiramisu à la lavande et aux abricots du Valais Tiramisu mit Lavendel und Aprikosen vom Wallis <i>Tiramisu with lavender and apricots</i>	CHF 15.-
Moelleux aux deux chocolats Schokoladenfondant <i>Two chocolate Moelleux</i>	CHF 15.-
Douceur chocolatée aux fraises et rhubarbe du jardin Sweet summer dream with chocolate, strawberries and rhubarb from the garden <i>Süsser Sommertraum mit Schokolade, Erdbeeren und Rhabarber aus dem Garten.</i>	CHF 15.-

*L'astérisque (**) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label « Fait Maison »*