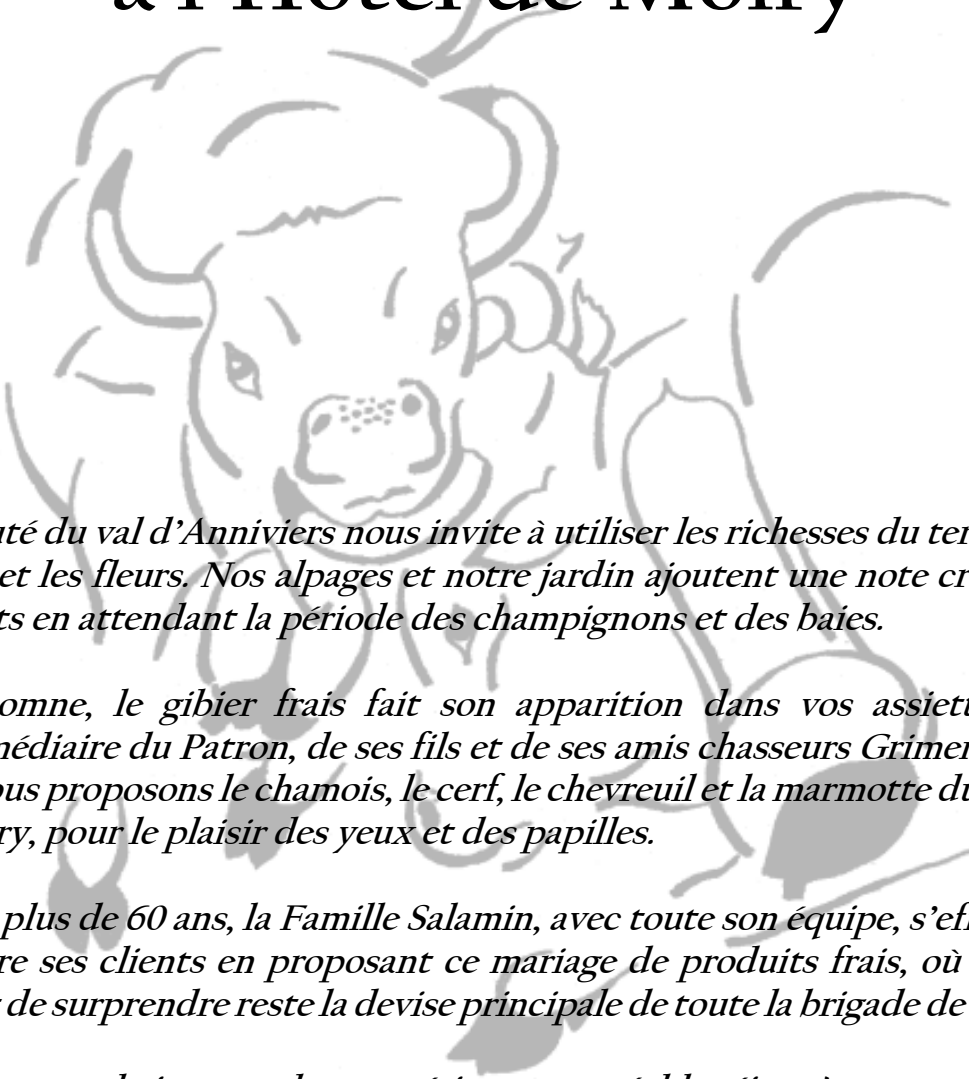


Soyez les Bienvenus chez nous, à l'Hôtel de Moiry



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 Grimentzards, 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

Chère cliente, cher client,

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

#pourcommencer#detoutebeauté



Terrine du braconnier aux senteurs d'airelles SFR. 15.-

Jägerterriner mit Preiselbeeren

Hunter's terrine

Tranche grillée aux chanterelles « V-VE sur demande » SFR. 18.-

Pfifferlingsschnitte

Toast with chanterelle

Tataki de cerf et son croustillant à la pistache « G »

SFR. 21.-

Hirsch Tataki mit gewürzter Pistazienkruste

Deer tataki with pistachio crust

Foie gras automnal « L »

SFR. 25.-

Herbstliche Gänseleber

Autumnal foie gras

Velouté de courge au foie gras « G »

SFR. 15.-

Kürbiscrèmesuppe mit Gänseleber

Pumpkin soup with foie gras

Espuma aux cèpes de Morasse « G-V »

SFR. 17.-

Espuma mit Steinpilzen

Porcini Mushrooms Espuma

#lachasse#sansviande# nature #artvisu

La fresque automnale avec légumes et fruits de saison
accompagnée de spätzli maison « V – VE sur demande »

Herbstliche Gemüse- und Früchteplatte mit hausgemachten Spätzli

SFR. 24.-

Autumn vegetable and fruit panel with homemade spätzli

« V » plat végétarien – « G » plat sans gluten – « L » plat sans lactose – « VE » plat vegan

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

« V » plat végétarien – « G » plat sans gluten – « L » plat sans lactose – « VE » plat végane

#gibier#frais#sublimation



Civet de chamois du Vallon de Moiry « L »

SFR. 41.-

Gemspfeffer aus dem Moiry-Tal

Chamois stew from the Moiry valley

Emincé de chamois aux morilles

aux éclats de potimarron

SFR. 51.-

Gemsgeschnetztes mit Morcheln und Hokkaidokürbis

Sliced chamois with morels and pumpkin

Filet de chamois sublimé aux chips de mangues

et aux quenelles d'orties

SFR. 69.-

Gemsfilet mit Mangochips und Brennessel Puree

Chamois fillet with mango chips and mashed nettles

Pavé de cerf à la sève d'Arolle « L »

SFR. 49.-

Hirschschnitzel mit Arven-Honig

Deer steak with Arolle honey

Médailon de cerf au foie gras automnal

et sa sauce aux Géraniums « L »

SFR. 74.-

Hirschmedaillon mit herbstlicher Gänseleber und Geranien-Sauce

Deer fillet with autumnal foie gras & Geranium sauce

Noisette de chevreuil au pastis et

chips de topinambour « L »

SFR. 61.-

Rehschnitzel mit Pastis und Topinambour-Chips

Escalopine of venison with pastis and topinambour chips

La triade du Vallon

SFR. 68.-

Noisette de cerf, chamois et chevreuil réunis aux trois sauces

Trio von Hirsch-, Gemse- und Rehschnitzel

Trio of deer, venison and chamois steak

Tous nos plats et menus de chasse sont accompagnés de pâtes /ou Spätzli faits maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, poires ou pommes, pruneaux et raisins

Alle unsere Wildmenüs werden mit Nudeln oder hausgemachten Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Äpfeln oder Birnen, Zwetschgen und Trauben serviert.

« V » plat végétarien – « G » plat sans gluten – « L » plat sans lactose – « VE » plat végan

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

« V » plat végétarien – « G » plat sans gluten – « L » plat sans lactose – « VE » plat végane

#menus#chasse#grimentz

(Nous vous servons uniquement du gibier frais du Val d'Anniviers.
Vous pourrez déguster nos menus selon les arrivées du gibier.)



Col de Torrent

Terrine du braconnier

Jägerterriner

Civet de chamois « L »

Gemspfeffer

Douceur automnale de châtaigne

Herbstliche Kastanien Inspiration

SRF. 67.-

Nava

Toast aux chanterelles

Pfifferlingsschnitte

Médaille de cerf au foie gras
automnal et Sauce aux Géraniums

« L »

Hirschmedaillon mit Gänseleber
und Geranien-Sauce

Tiramisu à la mûre

Brombeer-Tiramisu

SRF. 103.-

Tsirouc

Velouté de courge au foie gras « G »

Kürbiscrèmesuppe mit foie gras

Pavé de cerf à la sève d'Arolle

Hirschschnitzel mit Arven-Honig

Délice au miel et aux noix

Délice mit Honig und Nüssen

SRF. 77.-

Biolec

(Menu dégustation)

Marmotte « L »

Murmeltier

ou / oder

Foie gras automnal « L »

Gänseleber mit Morcheln und Kastanien

Tataki de cerf et croustillant épicé à
la pistache « G »

Hirsch Tataki mit gewürzter Pistazienkruste

La triade du Vallon

Trio von Hirsch-, Gemse- und Rehschnitzel

Parfait glacé au Génépi « G »

Eis-Parfait mit Génépi

SRF. 122.-

Tous nos plats et menus de chasse sont accompagnés de pâtes /ou Spätzli faits maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, poires ou pommes, pruneaux et raisins

Alle unsere Wildmenus werden mit Nudeln oder hausgemachten Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Äpfeln oder Birnen, Zwetschgen und Trauben serviert.

« V » plat végétarien – « G » plat sans gluten – « L » plat sans lactose – « VE » plat végan

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 (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

« V » plat végétarien – « G » plat sans gluten – « L » plat sans lactose – « VE » plat végane

#entrée#bienêtreestival#légèreté



Salade mixte « V-G-L-VE sur demande »
Gemischter Salat
Mixed salad

SFR.11.-

Potage de nos grand-mères « V »
Gemüsesuppe
Vegetable-soup

SFR. 8.-

#veggie#papilleenfolie

Tranche grillée aux chanterelles « V - VE sur demande »
Pfifferlingsschnitte
Toast with chanterelle

SFR. 29 .-

Tartine d'aubergines à l'humus parfumé
avec légumes et potatoes « V G VE »
Auberginenschnitten mit Humus, Gemüse & Kartoffeln
Eggplant cuts with humus, vegetables & potatoes

SFR. 22.-

#poisson#lac#mer

Filet de perche du Lötschberg
au poivre citronné « G-V »
Eglifilet aus dem Lötschberg mit Zitronenpfeffersauce
Perch fillet from Lötschberg with lemon pepper sauce

SFR. 49.-

#gourmet#local#prairie



Entrecôte d'Angus avec sauce Béarnaise « G »

SFR. 39.-

Angus Entrecôte mit Sauce Béarnaise

Angus entrecote with Bearnaise sauce

Rognons de veau persillés à la crème d'ail

SFR. 36.-

Kalbsnierchen mit Knoblauchsauce

Veal kidneys with garlic

Poitrine de porc caramélisée au miel des moines de Bellaigue

SFR. 35.-

Karamellisierte Schweinebrust mit Honig der Mönche von Bellaigue

Caramelized pork chest with honey from the monks of Bellaigue

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.

#boeuf#epices# auxsenteursdalpage

Fondue Anniviarde « L-G »

SFR. 52.-

(sur commande et minimum pour 2 pers.)

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.

lavraie#unique#raclette#aufeudebois



« Deux Valaisans travaillent leur vigne au milieu du 19ème siècle. C'est l'automne et il fait froid. À 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 d'eux 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 Rebhauern an einem kalten Herbstmorgen ein wärmendes Feuer entfacht. Das mitgebrachte Mittagessen, bestehend aus Äpfeln, 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 Rebhauern 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 »

SFR. 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 »

SFR. 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.

*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 pré-cuisinés que nous embellissons, mais qui ne rentrent pas dans la définition du label Fait Maison.



#valais#addiction#fromage

Assiette Valaisanne

SFR. 29.-

Viande séchée, jambon cru, lard, saucisse, fromage d'Anniviers, pain de seigle
Walliser Teller : Walliser Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Wurst, Käse, Roggenbrot
« Walliser » plate : *Walliser dried beef, dried ham, bacon, sausage, cheese, rye bread*

Plat de Viande séchée

SFR. 33.-

Trockenfleischplatte
Plate with « Walliser » dried beef meat

Fondue au fromage « V » 200 gr./ pers.

SFR. 27.-

Käse-Fondue
Cheese Fondue

Fondue aux tomates « V » 200 gr./ pers.

SFR. 28. –

Käse- und Tomaten-Fondue
Cheese- and Tomato-Fondue

Fondue aux bolets « V » 200 gr. / pers.

SFR. 30.-

Käse- und Steinpilz-Fondue
Cheese- and Boletus-Fondue

Croûte Maison (fromage d'Anniviers, jambon et œuf)

SFR. 23.-

Käseschnitte mit Schinken und Ei
Toast with melted cheese, ham and egg

Croûte Moiry « V » (fromage d'Anniviers, poire* et ananas*)

SFR. 23. -

Käseschnitte mit Birne und Ananas
Toast with melted cheese, pear and pineapple

Croûte Paysanne (fromage d'Anniviers, lard et oignons)

SFR. 23.-

Käseschnitte mit Speck und Zwiebeln
Toast with melted cheese, bacon and onions

**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 pré-cuisinés que nous embellissons, mais qui ne rentrent pas dans la définition du label Fait Maison.*

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.

« V » plat végétarien – « G » plat sans gluten – « L » plat sans lactose – « VE » plat végétane

#gourmandise#rêvessucrés



Strudel chaud aux pommes

SFR. 15.-

avec glace Vanille(**)

Warmer Apfelstrudel mit Vanille-Eis

Warm apple strudel with vanilla ice cream

*Parfait glacé au Gépépi

SFR. 15.-

Eis-Parfait mit Gépépi

Ice parfait with gépépi

*Délice au miel et aux noix

SFR. 15.-

Delice aus Honig und Nüssen

Honey and walnuts delight

*Tiramisu à la mûre

SFR. 16.-

Brombeer-Tiramisu

Blackberry Tiramisu

*Douceur automnale de châtaigne

SFR. 16.-

Herbstliche Kastanien Inspiration

Sweet chestnuts inspiration

*Nous vous servons ces desserts seulement pendant le service du midi et du soir

*Dieses Dessert servieren wir nur während dem Mittags-und Abendservice

*This dessert is only served during lunch and dinner

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

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