



le collier  
d'Or

Restaurant du musée

## MENUS DE LA SEMAINE

### Lundi 21 janvier

Potage de légumes



Escargots de porc  
Mousseline  
de pommes de terre vitelottes  
Navets glacés

### Mardi 22 janvier

Salade de tomates



Filet de merlu  
Purée de carottes à l'anis  
Tombée de choux

### Mercredi 23 janvier

Œuf poché au vin rouge  
Salade de mâche



Tagliatelles carbonara

### Jeudi 24 janvier

Salade composée



Epaule d'agneau  
Pommes de terre rôties  
Poêlée de légumes

### Vendredi 25 janvier

Quiche aux poireaux



Beignets de perche  
Frites maison  
Sauce tartare

### Plat du jour

Fr 17.-

Avec entrée ou dessert

Fr 19.50

### Les trois plats

Fr 22.-

Laissez-vous tenter par nos divers desserts à choix !

Nous vous souhaitons bon appétit  
et au plaisir de vous revoir.

# Entrées



## Œuf cocotte, garniture grand-mère, émulsion lard fumé, chips de lard Sg

11.-

Eierauflauf, Großmutterfüllung, geräucherte Speckemulsion, Speckspäne

Egg casserole, grand mother filling, smoked bacon emulsion & bacon chips

Uovo in casseruola, ripieno della nonna, emulsione di pancetta affumicata, patatine di pancetta

## Tartare de bœuf, pickles, chips de légumes, salade Sg

150gr. 25.- 90gr. 17.-

Rindertatar, Essiggurken, Gemüsechips, Salat

Beef tartar, pickles, vegetable chips & salad

Tartare di manzo, sottaceti, chips di verdure, insalata

## Velouté de courge butternut, ravioles de foie gras Ve

18.-

Butternusskürbissuppe, Foie Gras Ravioli

Butternut squash soup, "foie gras" raviolis

Zuppa di zucca alle noci, ravioli di foie gras

## Salade d'hiver (salade mêlée, terrine) Ve Sg

22.- 15.50

Wintersalat (gemischter Salat, Terrine)

Winter salad (mixed salad, terrine)

Insalata invernale (insalata mista, terrina)

## Mille-feuille de chèvre, tagliatelles de légumes croquantes, vinaigrette sésame Ve

18.-

Millefeuille von Ziegenkäse, knusprige Gemüse-Tagliatelle, Sesam-Vinaigrette

Millefeuille of goat cheese, crispy vegetable tagliatelle, sesame vinaigrette

Millefoglie di formaggio di capra, tagliatelle di verdure croccanti, vinaigrette al sesamo

# Plats

## **Pavé de saumon sauce vierge, tian de légumes et panais** 26.-

Lachsschnitte mit jungfräulicher Sauce, Gemüse-Tian und Pastinaken

Salmon steak with virgin sauce, vegetable tian and parsnips

Trancio di salmone con salsa vergine, tian di verdure e pastinaca

## **Burger (tomates, salade, fromage, œuf, sauce cocktail maison), Frites au couteau\*** 28.-

Burger (Tomaten, Salat, Käse, Ei, hausgemachte Cocktailsauce), Pommes frites

Burger (tomatoes, salad, cheese, egg & homemade cocktail sauce) & French fries

Hamburger (pomodori, insalata, formaggio, uova, salsa cocktail fatta in casa), patatine fritte

## **Lasagne au bœuf et champignons (bolognaise), salade** 21.-

Rindfleisch und Pilzlasagne (Bolognese), Salat

Beef and mushroom lasagna (Bolognese) & salad

Lasagne di manzo e funghi (Bolognese), insalata

## **Parisienne de bœuf, Frites au couteau, salade, beurre maison\*** 26.-

Pariser Rindfleisch, Pommes frites, Salat, hausgemachte Butter

Parisian beef, fresh sliced French fries, salad & homemade butter

Manzo parigino, patatine fritte, insalata, burro fatto in casa

## **Risotto aux petits légumes, chips de légumes** 22.-

Risotto mit kleinem Gemüse, Gemüsechips, Gemüsechips

Risotto with small vegetables & vegetable chips

Risotto alle piccole verdure, chips di verdure

## **Souris d'agneau confite, jus réduit, boulgour et petit légumes, Salade d'herbes** 29.-

Kandierte Lammkeule, reduzierter Saft, Bulgur und kleines Gemüse, Kräutersalat

Candied leg of lamb, reduced juice, bulgur and small vegetables, & salad

Cosciotto d'agnello candito, succo ridotto, bulgur e piccole verdure, insalata di erbe aromatiche

## **Tofu pané, boulgour et pickles de légumes** 21.-

Panierte Tofu-, Bulgur- und Gemüsegurken

Breaded tofu, bulgur & vegetable pickles

Tofu impanato, bulgur e sottaceti vegetali

**\*Les plats de viandes et poissons sont accompagnés de légumes et à choix de pommes frites, riz ou pâtes.**

Fleisch und Fisch sind mit Gemüse und Pommes Frites, Reis oder Pasta serviert.

Meat and fish plates are served with vegetables, and either french fries, rice or pasta.

**Provenance des viandes et poissons:**

Bœuf : CH – DE, volaille : CH – FR, porc : CH, veau : CH, Agneau : NZ, Canard : FR, poisson : EU

 **Végétariens** :: Vegetarisch :: Vegetarian

 **Sans gluten** :: Glutenfrei :: Gluten free

---

## Menus enfant

### Chicken Nuggets & Frites

*Chicken Nuggets & Pommes frites*

*Chicken Nuggets & Fries*

*Chicken Nuggets & Patatine fritte*

14.50

### Pâtes à la sauce bolognaise ou sauce tomate

*Nudeln mit Bolognesesauce oder Tomatensauce*

*Pasta with Bolognese sauce or tomato sauce*

*Pasta con salsa Bolognese o al pomodoro*

14.50

### Barry cheeseburger

16.50

---

## Desserts maison

### Tarte au citron meringuée

*Zitronen-Meringue-Pastete*

*Lemon meringue pie*

*Torta di meringa al limone*

11.-

### Tartelette praliné chocolat miroir, caramel beurre salé

*Spiegel Schokoladenpralinen-Törtchen, gesalzene Butter Karamell*

*Chocolate mirror praline tartlet & salted butter caramel*

*Tortino al cioccolato a specchio, burro salato al caramello*

11.-

### Crumble aux pommes, glace vanille

*Apfelstreusel, Vanilleeis, Vanilleeiscreme*

*Apple crumble & vanilla ice cream*

*Crostata di mele, gelato alla vaniglia*

11.-

# Boissons sans alcool

## Minérales

Eau gazeuse

Sportifs (coca-cola, thé froid, limonade, grapefruit)

2dl	3dl	5dl
2.90	3.40	4.50
3.20	3.80	5.20

## En bouteille

Eau minérale gazeuse

Eau minérale non gazeuse

Coca-Cola zero, Rivella

Bitter rouge

Orthéria (boisson aux orties de la région)

33cl	5dl	1l
	5.20	8.-
3.50	5.20	8.-
4.50		
3.90		
4.50		

## Jus de fruit

Opaline (pomme, poire, abricot, tomate)

Granini ananas

Jus d'orange

25cl	2dl	3dl
4.80		
4.80		
	3.40	3.90

## Caféterie

Café, espresso, ristretto

Café décaféiné

Cappuccino, renversé

Café viennois

Café arrosé

Thé noir, infusion

Chocolat/Ovomaltine chaud

Chocolat/Ovomaltine Viennois

Chocolat/Ovomaltine froid

Grog

2dl

3.50

3.70

3.80

5.50

5.50

3.50

3.90

5.50

3.90

5.50

## Boissons avec alcool

### Bières pression

Cardinal

2dl	3dl	5dl
3.50	4.-	5.20

### Bières bouteilles

Cardinal  
Sans alcool

25cl	33cl
3.90	4.80

### Apéritifs

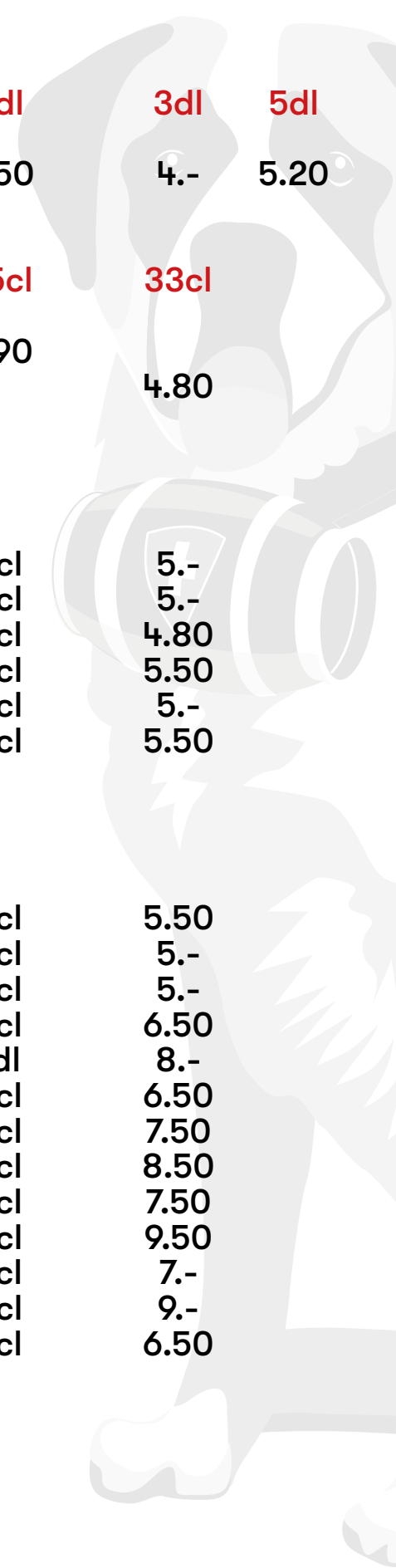
Martini blanc/rouge  
Cynar  
Ricard/Pastis  
Campari  
Appenzeller  
Suze

4cl	5.-
4cl	5.-
2cl	4.80
4cl	5.50
4cl	5.-
4cl	5.50

### Digestifs

Abricotine, Williamine, Coing  
Pomme, Prune, Kirsh  
Limoncello  
Vieille Prune  
Proseco  
Grappa  
Bailey's, Amaretto,  
Cognac Rémy Martin  
Jack Daniel's  
  
Ballantine's  
  
Vodka, Gin, Rhum

2cl	5.50
2cl	5.-
2cl	5.-
2cl	6.50
1dl	8.-
2cl	6.50
2cl	7.50
2cl	8.50
2cl	7.50
4cl	9.50
2cl	7.-
4cl	9.-
2cl	6.50



# Carte des vins

## LES VINS ROUGES

### Gamay

Les Fils Maye

### Dôle des Monts

Maison Gillard

### Pinot Noir

Alexis Jacquériorz

### Pinot Noir "Cuvée Barry"

Cave Renaissance

### Syrah

Cave Renaissance

### Pinot Noir ville de Sierre

Erhard Mathier-Sierre

### Humagne rouge

Cave Orsat

### Diolinoir Les Liens

Alexis Jacquériorz

### Cornalin AOC Valais

Cave Renaissance

### Sang de Reine

Bétrisey, St-Léonard

### Foormidable

Assemblage de rouges du Valais

### Cave Renaissance

## LE ROSÉ

### Rosé "Cuvée Barry"

3/8 50CL 75CL

19.- 30.-

19.- 34.-

27.- 28.-

27.- 28.-

27.- 43.-

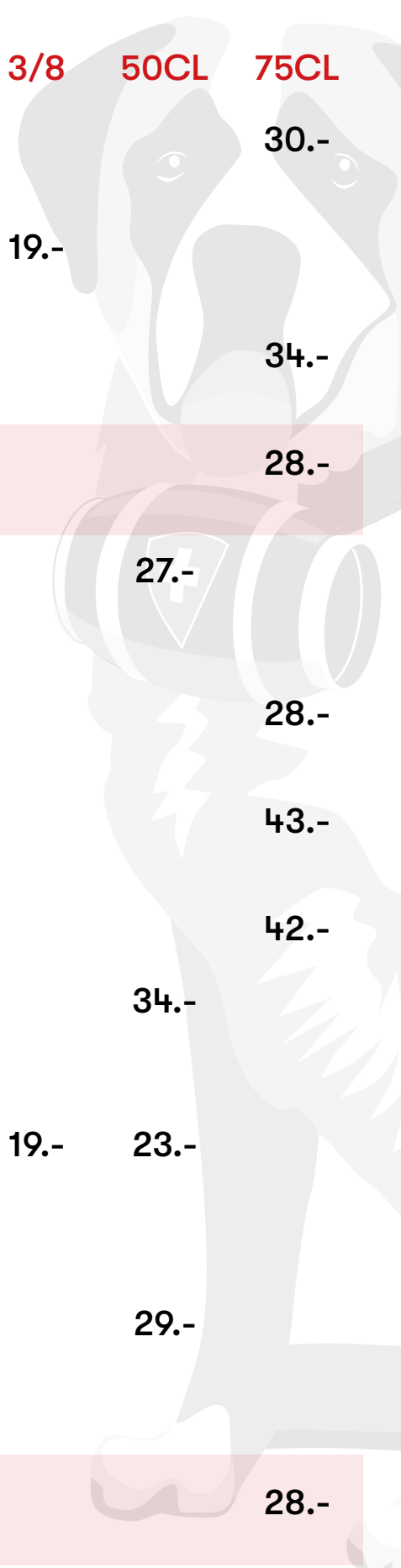
27.- 42.-

34.- 34.-

19.- 23.-

29.- 29.-

28.- 28.-





# Carte des vins

## LES VINS BLANCS

### Blanc des Reines

Antoine et Christophe Bétrisey

### Fendant de Martigny

Alexis Jacquériorz

### Fendant Plaisir

Cave Renaissance

### Fendant « Cuvée Barry »

Cave Renaissance

### Fendant AOC Valais

Fondation Gianadda, Cave Orsat

### Johannisberg

Alexis Jacquériorz

### Petite Arvine « Primus Classicus »

Cave Orsat

### Païen Dussex

3/8 50CL 75CL

16.-

22.-

28.-

26.-

24.50.-

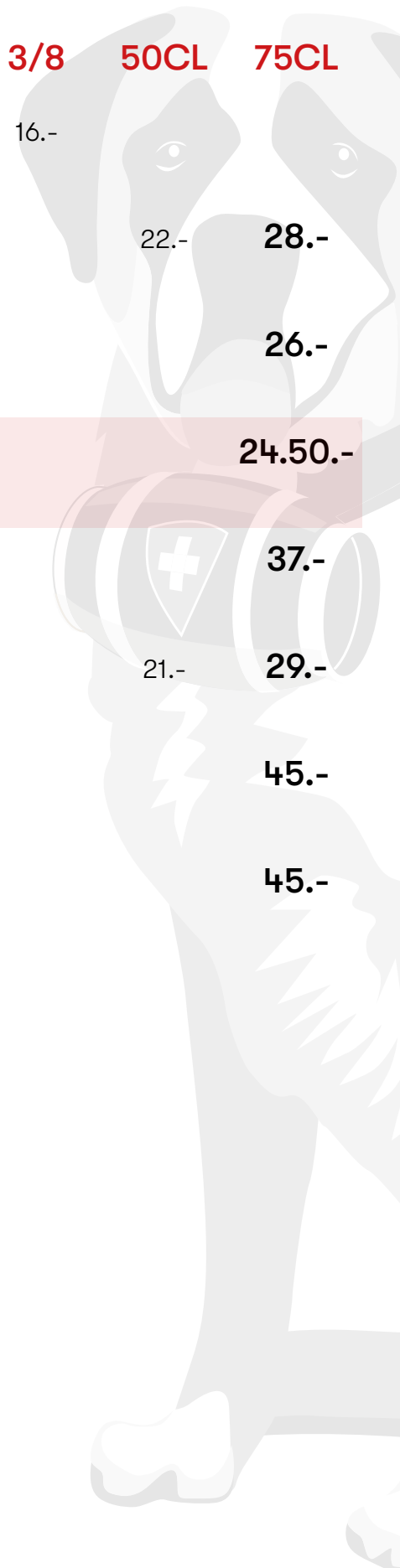
37.-

21.-

29.-

45.-

45.-



# Petite carte d'après-midi

## Salade verte Ve Sg

Grüner Salat  
Green salad

## Salade mêlée Ve Sg

Gemischter Salat  
Mixed salad

## Terrine Campagnarde Sg

Bauern Pastete  
Rustic terrine

## Assiette Valaisanne Sg

Walliserteller  
Plate from Valais (mixed charcuterie and cheese)

## Assiette Viande séchée Sg

Trockenfleish-Teller vom Wallis  
Jerky from Valais

## Assiette Jambon cru Sg

Rohschinken-Teller  
Plate of smoked ham

## Croque Monsieur

Käse-Schinken Toast  
Grilled cheese toast

## Sandwich Jambon, beurre

Schinken und Butter  
Ham and butter

## Sandwich Jambon, fromage

Käse und Schinken  
Ham and cheese

8.50 6.50

12.50 8.50

7.50

28.00 15.00

27.00 17.00

26.00 16.00

6.50

5.00

5.50



**Merci de votre visite.**

Nous espérons vous revoir bientôt !

**Danke für Ihren Besuch.**

Wir freuen uns Ihnen bald wieder zu sehen !

**Many thanks for your visit.**

We look forward to seeing you very soon !

Appréciez-nous sur  
Beweten Sie uns auf  
Appreciate us on





FONDATION BARRY  
DU GRAND SAINT BERNARD

*La tradition continue*



Venez en aide aux Barry  
dans leurs nouvelles tâches !

Helfen Sie den Barrys bei ihren neuen Aufgaben.  
Help the Barrys in their new tasks.

[www.fondation-barry.ch](http://www.fondation-barry.ch)

## **Le quotidien au Barryland**

Soyez présents lorsque les chiens de la Fondation Barry sont nourris et brossés; regardez les Saint-Bernard jouer ou dormir; souriez face à l'entrain des Barry lorsqu'ils sont prêts à partir en promenade et saisissez l'opportunité de faire la connaissance d'un de nos Saint-Bernard, dans le cadre d'une séance photo avec nos chiens.

## **Täglich im Barryland**

Seien Sie dabei, wenn die Hunde der Fondation Barry gefüttert und gestriegelt werden; schauen Sie den Bernhardinern beim Spielen oder Schlafen zu; schmunzeln Sie über die Freude der Barrys, wenn diese zum Spazieren abgeholt werden – und nutzen Sie die Möglichkeit, einem der Bernhardiner hautnah zu begegnen: Bei einem der Fototermine mit ausgewählten Bernhardinerhunden.

## **Tutti i giorni al Barryland**

Siate presenti quando i cani della Fondazione Barry vengono nutriti e spazzolati, guardate i San Bernardo mentre giocano o dormono, sorridete della loro felicità quando vengono prelevati per andare a spasso; e cogliete l'occasione di vedere da vicino un San Bernardo durante uno degli appuntamenti per le foto con cani selezionati.

## **Daily at Barryland**

Be there when the St. Bernards of the Barry Foundation are being fed and groomed; watch them play or sleep; watch how excited they are when they are taken for a walk, and get a chance to meet one of our St. Bernards up close and personal for a photo session with selected dogs.

---

<b>Caresses et clichés</b>	<b>10h30</b>
<b>Anwesenheit eines Bernhardinerhundes zum</b>	<b>11h30</b>
<b>Streicheln und zum Fotos knipsen.</b>	<b>12h30</b>
<b>Presenza di un San Bernardo per carezze e foto</b>	<b>13h30</b>
<b>Designated times for visitors to pet a St. Bernard</b>	<b>14h30</b>
<b>and take pictures</b>	<b>15h30</b>
	<b>16h30</b>

---

<b>Repas des chiens</b>	<b>17h15</b>
<b>Fütterung der Hunde</b>	
<b>Pasto dei cani</b>	
<b>Dog feeding time</b>	

---