



le collier
d'Or

Restaurant du musée

MENUS DE LA SEMAINE

Lundi 15 octobre

Terrine campagnarde



Poulet à la basquaise
Spaghetti
Légumes de saison

Mardi 16 octobre

Salade tomate - mozzarella



Lapin à la moutarde
Polenta
Gratin de courgettes

Mercredi 17 octobre

Salade Coleslaw



Rôti de dinde aux
champignons
Risotto
Petits pois et carottes

Jeudi 18 octobre

Petite salade mêlée



Filet de kangourou
Purée de carottes
Choux chinois

Vendredi 19 octobre

Velouté aux lentilles



Filets de perche
Sauce tartare
Frites
Fondue de poireaux

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

Salade verte Ve Sg

Grüner Salat
Green salad

8.50 6.50

Salade mêlée Ve Sg

Gemischter Salat
Mixed salad

12.50 8.50

Salade de chèvre chaud, miel, pommes et lardons

Salat mit warmem Ziegenkäse, Honig, Äpfel und Speck
Salad with warm goat cheese, honey, apples and bacon

22.- 15.50

Spécialités d'automne

Salade d'automne (terrines de chasse, viande séchée de cerf, châtaignes et raisins) Sg

Herbstsalat (Wildterrines, Hirsch-Trockenfleisch, Marroni und Trauben)
Autumn salad (hunting terrines, dried venison, chestnuts and grapes)

22.- 15.50

Velouté à la courge

Kürbiscremesuppe
Velouté of marrow

12.-

Velouté à la courge et escalope de foie gras poêlée

Kürbiscremesuppe mit gebratenem Foie-Gras Schnitzel
Velouté of marrow and fried escalope of foie gras

16.-

Planchette de viande séchée de cerf Sg

Hirsch-Trockenfleisch auf dem Plättli
Planchette of dried venison

26.- 15.-

Pâtes et Riz

Tagliatelles sauce tomate Ve

Tagliatelle mit Tomatensauce

Tagliatelle with tomato sauce

17.50

Tagliatelles sauce bolognaise

Tagliatelle mit Bolognese-Sauce

Tagliatelle with Bolognese sauce

19.50

Spécialités d'automne

Fettuccini Forestier Ve

Fettuccine nach Försterart

Fettuccini Forestier

23.-

Risotto vénère, potimarron rôti et grana padano Ve Sg

Venere-Risotto, gebratener Hokkaidokürbis und Grana Padano

Venison risotto, roasted pumpkin and grana padano

23.-

Ravioli de chevreuil aux Cèpes

Rehravioli mit Steinpilzen

Venison ravioli with cep

24.-

Poissons

Mijotée de lottes au curry vert, citronnelle et lait de coco

Seeteufeleintopf mit grünem Curry, Zitronengras und Kokosmilch

Slow-cooked burbot with green curry, lemon liqueur and coconut milk

27.-

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

Viandes de chasses : Nouvelle Zélande et Pologne

Viandes

Saucisse de veau et ses oignons frits

Kalbsbratwurst mit Röstzwiebeln

Veal sausage, onion sauce

23.-

Barry burger (steak haché de bœuf et fromage)

Hacksteak-Burger mit Käse

Hamburger with cheese

25.-

Tartare de bœuf

Rindertatar

Beef tartar

28.-

Steak de bœuf, beurre aux herbes maison

Rindsteak, hausgemachte Kräuterbutter

Steak, homemade herb butter

29.-

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.

Spécialités d'automne

Civet de cerf grand-mère

Hirschragout nach Grossmutterart

Grandma's venison stew

28.-

Escalope de chevreuil

Rehschnitzel

Venison escalope

32.-

Atriaux de cerf, sauce pinot noir

Hirsch Adrio an Pinot Noir Sauce

Atriaux of venison, with red wine sauce

26.-

Mignon de sanglier

Wildschweinfilet

Filet of wild boar

29.-

Croûte aux champignons et salade verte

Pilzcrouton mit grünem Salat

Mushrooms on toast and green salad

22.-

Tous nos plats d'automne sont accompagnés des garnitures suivantes: marrons glacés, choux rouges, choux verts, poires, raisins et spätzli maison. Sauces à choix: cassis, champignons, poivre vert

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.-

19.- 29.-

19.- 29.-

19.- 28.-

19.- 28.-

19.- 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.-

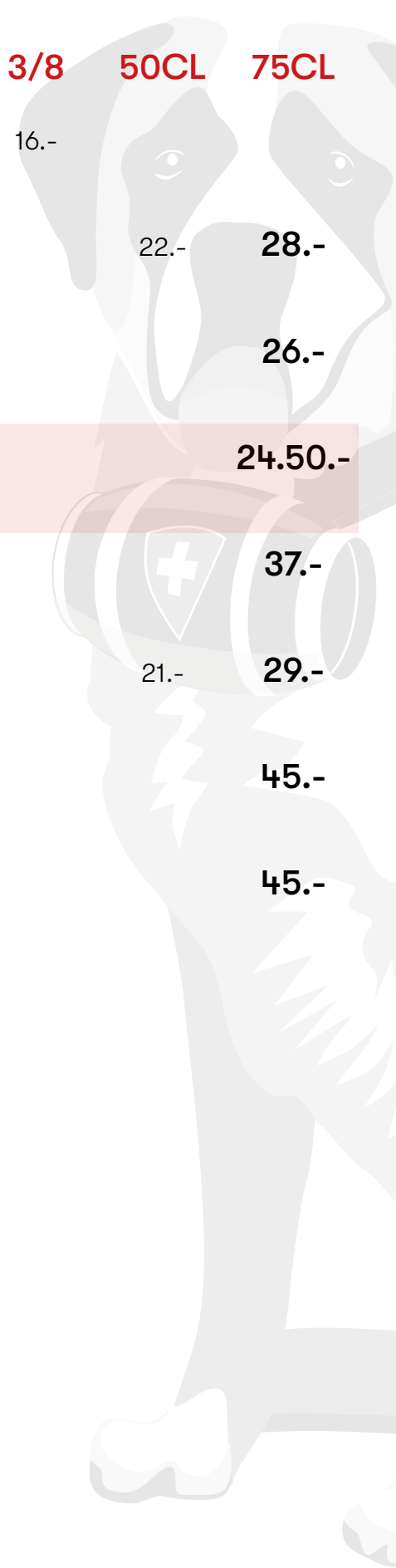
37.-

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

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.

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

Repas des chiens	17h15
Fütterung der Hunde	
Pasto dei cani	
Dog feeding time	
