



# *Auberge de l'Hospice*

**HÔTEL – RESTAURANT – MAGASIN**

## **Menu**



**Grand  
Entremont**



Savourez le Meilleur de nos montagnes  
Savour the best our mountains have to offer!  
Gustate il meglio delle nostre montagne!  
Geniessen Sie das Beste aus unseren Bergen!

Avec le label « Grand Entremont-Le goût des cimes », découvrez la diversité et la richesse de notre agriculture de montagne locale (terroirs des vallées de Bagnes, Entremont et Ferret, ainsi que de Bovernier). On doit ces produits à des agriculteurs-trices passionné-es et à des artisans-es qui ont à cœur de mettre en valeur les ressources de cette région d'exception située dans les Alpes valaisannes.

With the Grand Entremont, discover the diversity and depth of our farming heritage. The "Le goût des cimes" (Taste of the Mountains) label is only awarded to products that respect the regulations guaranteeing their local origin in our special region of the Valais Alps.

Entdecken Sie die Vielfalt und den Reichtum der Landwirtschaft des Grand Entremont. Mit dem Label «Le goût des cimes» werden ausschliesslich Produkte gekennzeichnet, die eine lokale Herkunftsgarantie erfüllen.

Con il marchio Grand Entremont potete scoprire la diversità e la ricchezza della cultura di questa zona straordinaria delle Alpi vallesane. Il marchio «Grand Entremont - Le goût des cimes» viene conferito unicamente a prodotti che rispettano un regolamento che ne garantisce l'origine.



Le produit trouve son origine en montagne, dans le Grand Entremont.



Le produit contribue au maintien d'une agriculture dynamique qui perpétue le savoir-faire des paysans.



Le produit est naturel et savoureux.

The product is sourced in the mountains, in the Grand Entremont region.

The product contributes to dynamic agriculture which perpetuates traditional skills and know-how.

The product is natural and delicious.

Il prodotto è originario delle montagne, dell'area del Grand Entremont.

Il prodotto contribuisce alla preservazione di un'agricoltura dinamica che porta avanti il sapere contadino.

Il prodotto è naturale e saporito.

Das Produkt stammt aus den Bergen des Grand Entremont.

Das Produkt trägt zur Erhaltung einer dynamischen Landwirtschaft bei, die das Know-how der Landwirtinnen und Landwirte bewahrt.

Das Produkt ist natürlich und geschmackvoll.

**Pour les personnes allergiques ou intolérantes :** nos collaborateurs se feront un plaisir de vous renseigner sur les ingrédients qui entrent dans la composition de nos mets.

**For people with allergies or intolerances :** our employees will be happy to inform you about the ingredients used in our different meals.

**Für Allergiker und Menschen mit Unverträglichkeiten:** unsere Mitarbeiter werden Sie gerne über die Zutaten informieren, die in unseren Gerichten enthalten sind.

**Per le persone allergiche o intolleranti :** i nostri collaboratori vi informeranno con piacere sugli ingredienti dei nostri piatti




## Auberge de l'Hospice




### Entrées

**Potage du jour** \_\_\_\_\_ **CHF 9.00**

*Soup of the day*  
*Tagessuppe*  
*Potage del giorno*

**Potage du jour avec fromage** \_\_\_\_\_ **CHF 11.00**

avec Raclette du Valais AOP de la Laiterie de Liddes 

*Soup of the day with PDO Raclette cheese from the dairy in Liddes*   
*Tagessuppe mit Walliser Raclette AOP aus der Käserei in Liddes*   
*Potage del giorno con Raclette del Vallese DOP del caseificio di Liddes* 

**Salade verte** \_\_\_\_\_ **CHF 8.00**

*Green salad*  
*Grüne Salat*  
*Insalata verde*

**Salade mêlée** \_\_\_\_\_ **CHF 12.00**



*Mixed Salad*  
*Gemichter Salat*  
*Insalata mista*







**Salade de chèvre chaud** \_\_\_\_\_ **CHF 27.00**

Salade, fromage de chèvre, miel, croûtons, figues, tomates

*Salad, goat cheese, honey, bread croutons, figs, tomatoes*  
*Salat, Ziegenkäse, Honig, Brot-croustons, Feigen, Tomaten*  
*Insalata, caprino, miele, crostini, fichi, pomodori*

**Salade de l'Auberge** \_\_\_\_\_ **CHF 24.00**

Salade, œuf dur de la ferme , jambon cru, tomme de Liddes , noix

*Salad, Hard-boiled egg from the farm* , *ham, Tomme cheese from Liddes* , *nuts*  
*Salat, hartgekochtes Ei vom Bauernhof* , *Rohschinken, Käse Toma aus Liddes* , *Nüsse*  
*Insalata, uova sode della fattoria* , *prosciutto crudo, toma del caseificio Liddes* , *noci*




*Auberge de l'Hospice*


## Mets Valaisans

**Grande Assiette valaisanne** \_\_\_\_\_ **CHF 30.00**


**Petite assiette valaisanne** \_\_\_\_\_ **CHF 22.00**

Viande séchée, jambon cru, lard sec et saucisson de notre boucherie locale à Orsières,  
Raclette du Valais AOP de la Laiterie de Liddes , Pain de seigle valaisan AOP


**Walliser Teller (grosser oder kleiner)**

Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Salami von unserer lokalen Metzgerei in Orsières,  
Walliser Raclette AOP aus der Käserei in Liddes , Walliser Roggenbrot AOP

**Valais Plate (large or small)**


Dried meat, raw ham, lard, salami from our local butcher shop in Orsières, PDO Raclette  
cheese from the dairy in Liddes , PDO Valais rye bread

**Tagliere Vallese (grande o piccolo)**


Carne essiccata, prosciutto crudo, lardo e salumi del macellaio locale di Orsières,  
Raclette del Vallese DOP del caseificio di Liddes , e pane di segale del Vallese DOP

**Croûte au fromage** \_\_\_\_\_ **CHF 22.00**

avec Raclette du Valais AOP de la laiterie de Liddes 

**Hot cheese on bread** with Raclette cheese from the dairy in Liddes 

**Käsekruste** mit Walliser Raclette AOP aus der Käserei in Liddes 


**Croute al formaggio** con Raclette del Vallese DOP del caseificio di Liddes 

**Avec supplément jambon de notre boucherie locale à Orsières** \_\_\_\_\_ **+ CHF 2.00**

*With ham from our local butcher*


*Mit Schinken aus unserer lokalen Metzgerei*

*Con prosciutto del nostro macellaio locale*

**Avec supplément jambon et oeuf  de la ferme** \_\_\_\_\_ **+ CHF 4.00**

*With ham from our local butcher and egg  from the farm*

*Mit Schinken aus unserer lokalen Metzgerei und Ei  vom Bauernhof*

*Con prosciutto del nostro macellaio locale e le uova  della fattoria*



Produits locaux labellisés Grand Entremont

Provenance des viandes selon arrivage : Boeuf - Porc ( Suisse )




*Auberge de l'Hospice*


## Mets Valaisans

**Rösti au fromage** \_\_\_\_\_ **CHF 24.00**

avec Raclette du Valais AOP de la laiterie de Liddes 

*Rösti with Raclette cheese from the dairy in Liddes* 

*Rösti mit Käse mit Walliser Raclette AOP aus der Käserei in Liddes* 

*Rösti al formaggio con Raclette del Vallese DOP del caseificio di Liddes* 

**Avec supplément jambon de notre boucherie locale à Orsières** \_\_\_\_\_ **+ CHF 2.00**

*With ham from our local butcher*

*Mit Schinken aus unserer lokalen Metzgerei*

*Con prosciutto del nostro macellaio locale*



**Avec supplément jambon et oeuf de la ferme** \_\_\_\_\_ **+ CHF 4.00**

*With ham from our local butcher and egg from the farm*

*Mit Shinken aus unserer lokalen Metzgerei und Ei vom Bauernhof*

*Con prosciutto del nostro macellaio locale e le uova della fattoria*

**Fondue de la Laiterie d'Étiez**  \_\_\_\_\_ **CHF 25.00**

avec Raclette du Valais AOP  et Armaney 


*100% local cheese fondue from the dairy in Etiez*

*Natur Fondue aus 100% lokalen Käsesorten aus der Molkerei in Etiez*


*Fonduta di formaggi 100% locali del caseificio di Etiez*

**Fondue de la Laiterie d'Étiez**  **à la tomate** \_\_\_\_\_ **CHF 27.00**

servie avec des pommes de terre

*Tomato cheese fondue from the dairy in Etiez*  *(served with potatoes)*

*Käsefondue mit Tomaten aus der Molkerei in Etiez*  *(serviert mit Kartoffeln)*

*Fonduta al pomodoro del caseificio di Etiez*  *(con patate)*



Produits locaux labellisés Grand Entremont


Provenance des viandes selon arrivage : Boeuf - Porc ( Suisse )




## Auberge de l'Hospice


### Pâtes

**Lasagne à la viande** \_\_\_\_\_ **CHF 27.00**

avec boeuf d'une ferme locale 

*Meat Lasagna mit beef from a local farm* 

*Lasagne mit Rindfleisch von einem lokalen Bauernhof* 

*Lasagne con carne di manzo di una fattoria locale* 


**Lasagne de légumes** \_\_\_\_\_ **CHF 25.00**


*Vegetable Lasagna*


*Gemüselasagne*


*Lasagne alle verdure*

**Macaroni Montagnard au fromage** \_\_\_\_\_ **CHF 28.00**

avec Raclette du Valais AOP de la laiterie de Liddes 

*Mountain pasta with Raclette cheese from the dairy in Liddes* 

*Bergmakkaroni mit Walliser Raclette AOP aus der Käserei in Liddes* 

*Maccheroni di montagna con Raclette del Vallesse DOP del caseificio di Liddes* 

*Ce plat est accompagné d'une petit salade*

*This dish comes with a small salad*

*Dieses Gericht wird mit einem kleinen Salat serviert*

*Questo piatto viene servito con una piccola insalata*

### Plat végétarien

**Assiette végétarienne – selon les produits du marché** \_\_\_\_\_ **CHF 26.00**

*Vegetarian dish – According to market products*

*Vegetarischer Teller - nach Marktprodukten*

*Tagliere vegetariano – con prodotti di stagione*



Produits locaux labellisés Grand Entremont








## Auberge de l'Hospice


# Viandes et poissons

### Fondue du St-Bernard \_\_\_\_\_ CHF 42.00

Viande de bœuf d'Hérens du Valais 250 gr marinée avec des herbes aromatiques du Grand St-Bernard , 5 sortes de sauces, frites

*Beef meat from the « Hérens » breed marinated with local aromatic Grand St-Bernard herbs , 250g, 5 types of sauce, fries)*

*Hérens Beef Fleische mariniert mit lokalen Grand St-Bernard Kräutern , 250gr, 5 Sorten Sauce, Pommesfrites*

*Carne razza Hérens marinata con erbe locali del Gran St. Bernardo , 250gr con 5 salse e patatine fritte*

### Filets de perche « Meunière » \_\_\_\_\_ CHF 39.00

Frites, légumes, sauce tartare

*Perch fillet « Meunière » Fries, vegetables, Tartar sauce*

*Barschfilet « Meunière » Pommesfrites, Gemüse, Tartarsauce*

*Filetto di persico alla mugnaia Patatine fritte, salsa tartare*

### Tartare de boeuf suisse 180gr \_\_\_\_\_ CHF 35.00

avec frites et toast

*Swiss Beef Tartare*

*Tartar vom Schweizer Rind*

*Tartare di manzo svizzero*

*Ces trois plats sont servis avec une salade mêlée en entrée*

*These three mains will be served with a mixed salad as a starter*

*Diese drei Speise sind mit einem gemischten Salat als Vorspeise serviert*

*Questi tre piatti sono preceduti da un'insalata mista*



Produits locaux labellisés Grand Entremont



*Auberge de l'Hospice*

## Enfants

Assiette nuggets, frites

CHF 12.00

*Nuggets, fries*

*Nuggets, Pommes frites*

*Nuggets, patatine fritte*

*Tous nos autres plats à la carte, à moitié prix*

*All our "à la carte" meals, half price*

*Alles unseren Speisen auf dem Menu, halber Preises*

*Tutti nostri piatti alla carta, a metà prezzo*















## Auberge de l'Hospice





### Desserts

**La Séracline du Grand Entremont** \_\_\_\_\_ **CHF 12.00**

Une pâtisserie 100% locale (farine , beurre de la Laiterie de Liddes , œufs fermiers   
avec sérac de la Laiterie de Liddes  et fruit de saison)

*Pastry made from light serac cheese  and local ingredients (flour , butter , eggs   
and seasonal fruit)*

*Gebäck aus Serac  und lokalen Zutaten (Mehl , Butter , Ei  und saisonale Frucht)*

*Pasticceria a base di serac  e ingredienti locali (farina , burro , uova   
e frutta di stagione)*

**Panna cotta au coulis de fruits rouges** \_\_\_\_\_ **CHF 10.00**

*Panna cotta with red fruits coulis*

*Panna cotta mit rote Frühtecoulis*

*Panna cotta ai frutti di bosco*

**Panna cotta au coulis de caramel** \_\_\_\_\_ **CHF 10.00**

*Panna cotta with caramel coulis*

*Panna cotta mit Karamelcoulis*

*Panna cotta al caramello*

**Crème brûlée aux pommes caramélisées** \_\_\_\_\_ **CHF 12.00**

*Crème brûlée with caramelized apples*

*Crème brûlée mit karamellisierte Äpfel*

*Crème brulée alle mele caramelizzate*

**Moelleux au chocolat avec un cœur au caramel et glace vanille** \_\_\_\_\_ **CHF 12.00**

*Chocolate moelleux with a caramel heart and vanilla ice cream*

*Schokomuffin mit Karamellherz und Vanilleeis*

*Tortino al cioccolato con cuore di caramello e gelato alla vaniglia*



Produits locaux labellisés Grand Entremont

***Bon appétit !***  
*Enjoy your meal !*  
*Guten Appetit !*  
*Buon appetito !*



## Questions à Patrick, chef cuisinier

**L'Auberge de l'Hospice du Grand St-Bernard est Ambassadeur du Grand Entremont. Pourquoi est-ce important pour vous d'utiliser des produits locaux ?**

C'est important pour moi de mettre en valeur nos agriculteurs et de faire travailler les producteurs locaux. Avec Leslie mon épouse, nous aimons privilégier les circuits courts et nous savons que les artisans mettent tout en œuvre pour faire des produits de qualité. Cela se ressent ensuite dans nos assiettes. Le label « Grand Entremont-Le goût des cimes » nous aide à trouver les produits issus de l'agriculture locale.

**La région repose très largement sur l'économie laitière, quels plats proposez-vous qui mettent en avant les fromages de la région ?**

Nous travaillons avec deux laiteries : la fromagerie d'Étiez dans le Val de Bagnes et la Laiterie de Liddes au bord de la route quand vous redescendez d'ici, côté suisse bien sûr ! Nous proposons des croûtes au fromage, des röstis au fromage, la raclette, la fondue, nous mettons aussi du fromage avec nos soupes, nos salades ou les assiettes valaisannes.

**Qu'appréciez-vous particulièrement sur l'exploitation de Samuel et Sarah Pierroz?**

Ce sont de jeunes agriculteurs dynamiques, qui aiment leurs bêtes et qui en prennent soin. Ils ont une production de qualité. Je dois aussi reconnaître que Samuel est un cousin de ma femme et que nous avons vraiment de bons contacts avec eux. Et nous apprécions aussi les retrouver au restaurant ici quand ils viennent goûter notre cuisine. Poser les quatre avec 4 animaux de la ferme a été un sacré défi ! Ludivine la vache retrouvait l'herbe et les pissenlits après l'hiver, elle était tout excitée. Géraldine, la brebis, n'était pas tranquille! Seuls Paille l'agneau et Paulette la poule étaient plus faciles à tenir, on a bien cru qu'on n'y arriverait pas ! On a évidemment laissé Sarah et Samuel gérer les plus gros. Ils savent y faire avec leurs bêtes, nous on est vraiment perdus. A chacun son métier, mais nul doute qu'on a beaucoup d'admiration pour celui de paysan !

## Nos producteurs locaux



**F E R M E**  
DES PLANCHES  
— L I D D E S —



Grand  
Entremont