Auberge de l'Hospice

HÔTEL – RESTAURANT – MAGASIN

Menu

Grand Entremont

GRANDS SITES DU GOÛT

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 passioné-es et à des artisan-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 Landwirtihnen 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-croutons, 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

Produits locaux labellisés Grand Entremont

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 — **CH 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 — **+ CH2.00**

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

Rösti valaisan — **CHF 30.00**
avec viande séchée, fruits de saisons et fromage

Rösti *with dried meat, seasonal fruits and cheese*
Rösti *mit Trockenfleisch, Früchten der Saison und Käse*
Rösti *con carne secca, frutta di stagione e formaggio*

Fondue de la Laiterie d'Étiez — **CHF 25.00**
avec Raclette du Valais AOP

100% local cheese fondue from the dairy in Étiez
Natur Fondue aus 100% lokalen Käsesorten aus der Molkerei in Étiez
Fonduta di formaggi 100% locali del caseificio di Étiez

Fondue de la Laiterie de Liddes à la tomate — **CHF 27.00**
servie avec des pommes de terre

Tomato cheese fondue from the dairy in Liddes (served with potatoes)
Käsefondue mit Tomaten aus der Molkerein in Liddes (serviert mit Kartoffeln)
Fonduta al pomodoro del caseificio di Liddes (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
Berggmakkaroni 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

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 (minimum 2 personnes)

Beef meat from the « Hérens » breed marinated with local aromatic Grand St-Bernard herbs, 250g, 5 types of sauce, fries (minimum 2 people)

Hérens Beef Fleische mariniert mit lokalen Grand St-Bernard Kraütern, 250gr, 5 Sorten Sauce, Pommesfrites (mindestens 2 Personen)

Carne razza Hérens marinata con erbe locali del Gran St. Bernardo, 250gr con 5 salse e patatine fritte (minimo 2 persone)

Fondue du St-Bernard avec viande de cerf (minimum 2 personnes) — **CHF 39.00**

St-Bernard fondue with deer meat (minimum 2 people)
Bernhardiner-Fondue mit Hirschfleisch (mindestens 2 Personen)
Fonduta di San Bernardo con carne di cervo (minimo 2 persone)

Fondue du St-Bernard mixte cerf et boeuf (minimum 2 personnes) — **CHF 40.00**

St-Bernard fondue mixed deer and beef (minimum 2 people)
Bernhardiner-Fondue, gemischt mit Hirsch und Rind (mindestens 2 Personen)
Fonduta San Bernardo mista di cervo e manzo (minimo 2 persone)

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*

Entrecôte de boeuf sur ardoise 200gr — **CHF 39.00**
avec frites, 3 sauces et une salade mêlées

Beef steak on slate 200gr *with fries, 3 sauces and a mixed salad*
Rindfleisch auf Schiefer 200gr *mit Pommes, 3 Saucen und ein gemischter Salat*
Bistecca di manzo su ardesia 200gr *con patatine fritte, 3 salse e un'insalata mista*

Magret de canard sur ardoise 1/2 ou entier — **CHF 27.00/CHF 39.00**
avec frites, 3 sauces et une salade mêlées

Duck magret on slate 1/2 or whole *with fries, 3 sauces and a mixed salad*
Entenmagret *mit Pommes, 3 Saucen und ein gemischter Salat*
Magneto d'anatra su ardesia 1/2 o intero *con patatine fritte, 3 salse e un'insalata mista*

Provenance des viandes / Poissons selon arrivage :
Boeuf (Suisse) - Cheval (Argentine/Uruguay) - Canard (France/Hongrie) - Saumon (Norvège/Écosse)

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 moitie 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 Früchtecoulis
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 facile 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

Laiterie de Liddes

BTB

FROMAGERIE D'ETIEZ

FERME DES PLANCHES
LIDDES

GRAND ST BERNARD

Grand Entremont

grandentremont.ch Projet de développement régional soutenu financièrement par l'Office fédéral de l'agriculture, le Canton du Valais et les Communes du Grand Entremont.