



# RESTAURANT COL DU PILLON

## – PLATS FROIDS –


**Salade composée**  ..... 14 CHF  
*Gemischter Salat*  
Mixed salad

Avec poulet et œuf ..... 27 CHF  
*Mit Poulet und Ei*  
With chicken and egg


**Salade de chèvre chaud**  ..... 22 CHF  
Salade verte, tomate, concombre, pomme, noix et toasts  
de fromage de chèvre chaud et miel  
*Blattsalat, Tomaten, Gurke, Apfel, Walnuss und warmer  
Ziegenkäse auf Toast mit Honig*  
Green salad, tomato, cucumber, apple, walnuts and warm  
goat cheese toast with honey

**Planchette des trois cantons** ..... 28 CHF  
Viande séchée, jambon cru, saucisse sèche, lard fumé et  
rebibes de fromage  
*Trockenfleisch, Rohschinken, Rauchspeck, Trockenwurst  
und Hobelkäse*  
Dried meat, raw ham, smoked bacon, dried sausage and  
sliced cheese

## – PLATS CHAUDS –

**Soupe à la Courge**  ..... 11 CHF  
Avec lait de coco et curry  
*Kürbissuppe mit Kokosmilch und Curry*  
Pumpkin soup with coconut milk and curry

**Soupe à l'orge perlé** ..... 13 CHF  
Brunoise de légumes, orge perlé, haricots blancs,  
viande séchée et jambon cru  
*Gerstensuppe, Gemüsebrunoise, Gerste, weisse Bohnen,  
Trockenfleisch und Rohschinken*  
Barley soup, vegetable brunoise, pearl barley, white  
beans, dried meat and raw ham

**Orecchiette à l'italienne**  ..... 21 CHF  
Pesto, artichaut, tomates séchées et pignons de pin  
*Pesto, Artischocke, getrocknete Tomaten und Pinienkerne*  
Pesto, artichoke, dried tomatoes and pine nuts

**Pâtes Campagnarde** ..... 24 CHF  
Champignons, lardons, oignons, crème, ail  
*Pastateller mit Champignons, Speck, Zwiebeln, Rahm,  
Knoblauch*  
Pasta plate with mushrooms, bacon, onions, cream, garlic

 = végétarien, vegetarisch, vegetarian

**Ragoût de champignons**  ..... 28 CHF  
Servi avec des vol-au-vent de rösti et ratatouille  
*Pilzragout mit Rösti-Pastetli und Ratatouille*  
Mushroom ragout served in a rösti fritter and ratatouille

**Fish & Chips** ..... 25 CHF  
Sandre avec sauce tartare et frites  
*Zander mit Tartarsauce und Pommes frites*  
Pike perch with tartare sauce and French fries

**Rösti au saumon fumé et crème fraîche** ..... 29 CHF  
*Rösti mit Rauchlachs und crème fraîche*  
Rösti with smoked salmon and crème fraîche


**Rösti vaudois** ..... 28 CHF  
Rösti avec saucisson vaudois et fondue de poireaux  
*Rösti mit Waadtländer-Saucisson und Lauch*  
Rösti with sausage from "Vaud" and leek



**Daube de bœuf** ..... 29 CHF  
Avec pommes de terre vapeur, carottes et champignons  
*Rindsragout mit Salzkartoffeln, Karotten und Pilzen*  
Beef stew with steamed potatoes, carrots and mushrooms

**Hamburger façon Botta** ..... 31 CHF  
Steak haché de bœuf, oignons confits, lard grillé, fromage  
à raclette, tomate, salade, sauce cocktail et frites de rösti  
*Rindshackfleisch-Steak, Speck, Zwiebel-Confit, Tomaten  
Raclettekäse, Salat, Cocktailsauce und Röstifrites*  
Homemade ground beef steak with bacon, onion confit,  
raclette cheese, tomato, salad, cocktail sauce and rösti fries

**Escalope de veau maison** ..... 46 CHF  
Escalope de veau panée avec frites, aïelles rouges  
et salade verte  
*Hausgemachtes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites,  
Preiselbeeren und Blattsalat*  
Homemade veal schnitzel with French fries, cranberries  
and green salad



## – METS AU FROMAGE –

**Fondue des Diablerets 200gr**  ..... 27 CHF  
Supplément pommes de terre ..... +4 CHF  
*Kartoffelzuschlag, potatoes supplement*

**Croûte au fromage**  ..... 21 CHF  
Pain grillé à l'ail, vin blanc et fromage  
*Käseschnitte mit Knoblauch, Weisswein*  
Toasted bread with garlic, white wine and cheese  
Avec œuf au plat  ..... + 1.50 CHF  
*Mit Spiegelei, with fried egg*  
Avec jambon ..... + 4 CHF  
*Mit Schinken, with ham*

# RESTAURANT COL DU PILLON

## – POUR LES ENFANTS –

<b>Portion de frites</b>  .....	<b>10</b> CHF
<i>Portion Pommes frites</i> Portion of French fries	
<b>Pâtes sauce tomate</b>  .....	<b>10</b> CHF
<i>Teigwaren mit Tomatensauce</i> Pastas with tomato sauce	
<b>Chicken nuggets avec frites</b> .....	<b>15</b> CHF
<i>Poulet-Knusperli mit Pommes frites</i> Chicken Nuggets with French fries	

## – DESSERTS –

<b>Tarte aux fruits maison</b> .....	<b>8.50</b> CHF
<i>Hausgemachter Obstkuchen</i> Homemade fruit pie	
<b>Tartelette au citron</b> .....	<b>9</b> CHF
<i>Zitronentarte</i> Lemon pie	
<b>Strudel aux pommes avec crème anglaise</b> ...	<b>12</b> CHF
<i>Apfelstrudel mit Vanille Sauce</i> Apple strudel with vanilla sauce	
<b>Meringue glacée et crème double</b> .....	<b>13</b> CHF
<i>Meringue, Doppelrahm und Glace</i> Meringue double cream with ice cream	
<b>Moelleux au chocolat</b> .....	<b>13</b> CHF
Petit gâteau au chocolat coulant accompagné d'une boule de glace vanille <i>Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer Kugel Vanilleglace</i> Little chocolate cake with a liquid core and a scoop of vanilla ice cream	
<b>Café gourmand</b> .....	<b>14</b> CHF
Café accompagné d'un assortiment de douceurs maison <i>Kaffee serviert mit einer Auswahl an hausgemachten Desserts</i> Coffee served with an assortment of homemade desserts	

## – COUPES DE GLACE –

<b>Coupe Danemark</b> .....	<b>12</b> CHF
Glace vanille, crème chantilly et sauce chocolat <i>Vanilleglace, Schlagrahm und Schokoladensauce</i> Vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce	
<b>Coupe Col du Pillon</b> .....	<b>12</b> CHF
Glace chocolat, café et stracciatella, crème chantilly, sauce caramel et amandes grillées <i>Schokoladen-, Kaffee- und Stracciatella-Glace, Schlagrahm, Karamellsauce und geröstete Mandeln</i> Chocolate, coffee and stracciatella ice cream, whipped cream, caramel sauce and roasted almonds	
<b>Coupe Café Glacé</b> .....	<b>12</b> CHF
Glace café nappée avec un espresso et crème chantilly <i>Kaffeeglace, mit einem Espresso übergossen, Schlagrahm</i> Coffee ice cream topped with espresso and whipped cream	
<b>Coupe Sorbet Colonel</b> .....	<b>13.50</b> CHF
Sorbet citron et vodka <i>Zitronensorbet mit Wodka</i> Lemon sorbet and vodka	
<b>Coupe Sorbet Valaisan</b> .....	<b>13.50</b> CHF
Sorbet abricot et Abricotine AOP <i>Aprikosensorbet und Abricotine AOP</i> Apricot sorbet and Abricotine AOP	

Toutes les coupes sont disponibles en version mini (-3 CHF)  
*Alle Coupes als Mini-Version erhältlich (-3 CHF)*  
All coupes are available in mini version (-3 CHF)

## – BOULES DE GLACE –

<b>Boule de glace</b> .....	<b>4</b> CHF
<i>Glackugel, ice cream scoop</i>	
Dans un cornet .....	<b>+ 1</b> CHF
<i>In einem Cornet, in a cone</i>	
Avec crème chantilly .....	<b>+ 2</b> CHF
<i>Mit Schlagrahm, with whipped cream</i>	
<b>Frappé</b> .....	<b>9</b> CHF

### GLACES

Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Stracciatella

### SORBETS

Abricot, Mangue-fruit de la passion, Jus de pommes, Citron,  
Goyave-hibiscus