

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

Roastbeef froid 29 CHF

Servi avec frites, salade et sauce tartare

Kaltes Roastbeef mit Pommes frites, Salat und Tartarsauce

Cold roast beef with French fries, salad and tartar sauce

Tartare de bœuf

En entrée (75 g) avec salade 24 CHF

Rindertartar mit Salat (Vorspeise)

Beef tartare with salad (starter)

En plat (150 g) avec salade et frites 35 CHF

Rindertartar mit Salat und Pommes frites (Hauptgang)

Beef tartare with salad and French fries (main course)

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 de carottes 11 CHF

Avec lait de coco et curry

Karottensuppe mit Kokosmilch und Curry

Carrot 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

Pâtes 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

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

Vol au vent de rösti au saumon 29 CHF

Au saumon fumé et crème fraîche

Rösti mit Rauchlachs und crème fraîche

Rösti with smoked salmon and crème fraîche

Vol au vent de 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

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

Rumpsteak de boeuf 45 CHF

Beurre Café de Paris, frites de rösti et salade crudités

Rindssteak mit hausgemachter Café de Paris-Butter,

Röstifrites, Gemüse der Saison

Rumpsteak with homemade Café de Paris butter, rösti

fries and seasonal vegetables

Escalope de veau maison 46 CHF

Escalope de veau panée avec frites, airelles rouges et salade verte

Hausgemachtes Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites, Preiselbeeren und Blattsalat

Homemade veal schnitzel with French fries, cranberries and green salad

Bon appétit !

 = végétarien, vegetarisch, vegetarian

RESTAURANT COL DU PILLON

– METS AU FROMAGE –

Fondue des Diablerets 200 g  27 CHF

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

– POUR LES ENFANTS –

Portion de frites  10 CHF

Portion Pommes frites

Portion of French fries

Pâtes sauce tomate  10 CHF

Teigwaren mit Tomatensauce

Pasta with tomato sauce

Chicken nuggets avec frites 15 CHF

Poulet-Knusperli mit Pommes frites

Chicken Nuggets with French fries

– DESSERTS –

Tarte aux fruits maison 8.50 CHF

Hausgemachter Obstkuchen

Homemade fruit pie

Tartelette au citron 9 CHF

Zitronentarte

Lemon pie

Strudel aux pommes avec crème anglaise... 12 CHF

Apfelstrudel mit Vanille Sauce

Apple strudel with vanilla sauce

Meringue glacée et crème double 13 CHF

Meringue, Doppelrahm und Glace

Meringue double cream with ice cream

Moelleux au chocolat 13 CHF

Petit gâteau au chocolat coulant accompagné d'une
boule de glace vanille

Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer
Kugel Vanilleglace

Little chocolate cake with a liquid core and a scoop of
vanilla ice cream

Café gourmand 14 CHF

Café accompagné d'un assortiment de douceurs

Kaffee serviert mit einer Auswahl an hausgemachten Desserts

Coffee served with an assortment of homemade desserts

– COUPES DE GLACE –

Coupe Danemark 12 CHF

Glace vanille, crème chantilly et sauce chocolat

Vanilleglace, Schlagrahm und Schokoladensauce

Vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce

Coupe Col du Pillon 12 CHF

Glace chocolat, café et stracciatella, crème chantilly,
sauce caramel et amandes grillées

Schokoladen-, Kaffee- und Stracciatella-Glace,

Schlagrahm, Karamellsauce und geröstete Mandeln

Chocolate, coffee and stracciatella ice cream, whipped
cream, caramel sauce and roasted almonds

Coupe Café Glacé 12 CHF

Glace café nappée avec un espresso et crème chantilly

Kaffeeiglaze, mit einem Espresso übergossen, Schlagrahm

Coffee ice cream topped with espresso and whipped cream

Coupe Sorbet Colonel 13.50 CHF

Sorbet citron et vodka

Zitronensorbet mit Wodka

Lemon sorbet and vodka

Coupe Sorbet Valaisan 13.50 CHF

Sorbet abricot et Abricotine AOP

Aprikosensorbet und Abricotine AOP

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 –

Boule de glace 4 CHF

Glacekugel, ice cream scoop

Dans un cornet + 1 CHF

In einem Cornet, in a cone

Avec crème chantilly + 2 CHF

Mit Schlagrahm, with whipped cream

Frappé 9 CHF

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

Glaces: Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Stracciatella