

# RESTAURANT COL DU PILLON

## – PLATS FROIDS –

### Salade composée ② ..... 14 CHF

*Gemischter Salat*

Mixed salad

### Avec poulet et œuf ..... 27 CHF

*Mit Poulet und Ei*

With chicken and egg

### Salade de chèvre chaud ② ..... 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

### Tartare de bœuf

#### En entrée (75 g) avec salade et toast ..... 24 CHF

*Rindertartar mit Salat (Vorspeise) und Toast*

Beef tartare with salad (starter) and toast

#### En plat (150 g) avec salade, frites et toast ..... 35 CHF

*Rindertartar mit Salat, Pommes frites und Toast (Hauptgang)*

Beef tartare with salad, French fries and Toast (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 à la courge ② ..... 12 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

### Chicken nuggets avec frites ..... 3 pièces 15 CHF

### ..... 5 pièces 21 CHF

*Poulet-Knusperli mit Pommes frites*

Chicken nuggets with French fries

### Pâtes à l'italienne ② ..... 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, lard fumé, oignons, crème, ail

*Pastateller mit Champignons, geräucherter Speck,*

*Zwiebeln, Rahm, Knoblauch*

Pasta plate with mushrooms, smoked bacon, onions, cream, garlic

### Fish & Chips ..... 25 CHF

Beignets de sandre avec sauce tartare et frites

*Zander-Knusperli mit Tartarsauce und Pommes frites*

Battered pike perch with tartare sauce and French fries

### Ragoût de champignons ② ..... 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

### 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

Sauce au vin rouge, frites de rösti et légumes de saison

*Rindssteak mit hausgemachter Rotweinsauce, Röstifrites,*

*Gemüse der Saison*

Rumpsteak with homemade red wine sauce, rösti fries

and seasonal vegetables

### Wiener Schnitzel ..... 46 CHF

Escalope de veau panée avec frites, aïnelles rouges

et salade verte

*Kalbschnitzel mit Pommes frites, Preiselbeeren und*

*Blattsalat*

Veal schnitzel with French fries, cranberries

and green salad

### Emincé d'Audon façon Botta ..... 48 CHF

Emincé de veau aux morilles et vol-au-vent de rösti

*Kalbsgeschnetzeltes in Morchel-Rahmsauce mit Rösti-*

*Vol-au-Vent*

Sliced veal with morel cream sauce and rösti vol-au-vent

② = végétarien, vegetarisch, vegetarian

Origine veau, porc, bœuf: Suisse; poulet: Suisse et France; poisson: Europe FAO 05. Nos plats peuvent contenir des allergènes. Veuillez signaler toute allergie à notre personnel.  
Herkunft Kalb, Schwein, Rind: Schweiz; Poulet: Schweiz und Frankreich; Fisch: Europa FAO 05. Unsere Gerichte können Allergene enthalten. Bitte melden Sie Allergien bei unseren Mitarbeitern.  
Origin veal, pork, beef: Switzerland; chicken: Switzerland and France; fish: Europe FAO 05. Our dishes may contain allergens. Please report allergies to our staff.

# RESTAURANT COL DU PILLON

## – METS AU FROMAGE –

**Fondue des Diablerets** 200 g 27 CHF  
**Fondue des Diablerets à la truffe** 200 g 36 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*

## – 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

**Assiette de légumes de saison** 10 CHF  
*Gemüse der Saison*  
Seasonal vegetable plate

## – DESSERTS –

**Tarte aux fruits maison** 8.50 CHF  
*Hausgemachter Obstkuchen*  
Homemade fruit tart

**Tartelette au citron meringuée** 9 CHF  
*Zitronentarte*  
Lemon meringue 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  
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  
*Glackugel, 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  
1 parfum au choix, 1 geschmack nach Wahl, 1 flavour

**Sorbets:** Abricot, Mangue-fruit de la passion, Jus de pommes, Citron, Goyave-hibiscus  
**Glaces:** Vanille, Chocolat, Café, Caramel, Fraise, Stracciatella