

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  23 CHF

Avec salade d'été

Mit Sommersalat

With summer salad

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 boeuf 75g / 150g 24/35 CHF

Tartare de bœuf Suisse, bouquet de salade, frites et pain grillé

Schweizer Rindstatar, Salatbouquet, Pommes und geröstetes Brot

Swiss beef tartare with salad, fries and toasted bread

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 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 la sauce tomate  18 CHF

Pasta mit Tomatensauce | Pasta with tomato sauce

Pâtes alla Puttanesca 20 CHF

Pasta alla Puttanesca

Vol au vent de rösti vaudois 29 CHF

Rösti avec saucisson vaudois et fondue de poireaux

Rösti mit Waadtländer-Saucisson und Lauch

Rösti with sausage from "Vaud" and leek

Vol au vent de rösti au saumon 30 CHF

Au saumon fumé et crème fraîche

Rösti mit Rauchlachs und crème fraîche

Rösti with smoked salmon and crème fraîche

Vol au vent 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

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

Travers de porc au BBQ avec frites 31 CHF

Spareribs mit Pommes frites | Spare ribs with fries

Escalope de veau panée 46 CHF

Avec frites, airelles rouges et petite salade

Schnitzel vom Kalb mit Pommes frites, Preiselbeeren und Blattsalat

Veal schnitzel with French fries, cranberries and green salad

Bon appétit !

 = végétarien, vegetarisch, vegetarian

Origine veau, porc, bœuf, poulet (poitrine) : Suisse; poulet (nuggets) : France; sandre: FAO 04 / 05 mer européenne. 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 Laiterie du Petit Diable	
Classique 200gr 	27.00 CHF
À la truffe 200gr 	36.00 CHF
Supplément pommes de terre.....	+ 4.00 CHF
<i>Kartoffelzuschlag, potatoes supplement</i>	
Croûte au fromage 	21 CHF
Pain grillé à l'ail, vin blanc et fromage	
<i>Käseschnitte mit Knoblauch, Weisswein</i>	
Toasted bread with garlic, white wine and cheese	
Avec œuf au plat 	+ 1.50 CHF
<i>Mit Spiegelei, with fried egg</i>	
Avec jambon.....	+ 4 CHF
<i>Mit Schinken, with ham</i>	

– POUR LES ENFANTS –

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

– DESSERTS –

Tarte aux fruits maison	8.50 CHF
<i>Hausgemachter Obstkuchen</i>	
Homemade fruit pie	
Salée Ormonanche	9 CHF
<i>Spécialité traditionnelle des Diablerets</i>	
<i>Traditionelle Spezialität aus Les Diablerets</i>	
Traditional specialty from Les Diablerets	
Strudel aux pommes avec crème anglaise ...	12 CHF
<i>Apfelstrudel mit Vanille Sauce</i>	
Apple strudel with vanilla sauce	
Meringue, glace et crème double	13 CHF
<i>Meringue, Doppelrahm und Glace</i>	
Meringue double cream with ice cream	

Moelleux au chocolat	14 CHF
Petit gâteau au chocolat coulant accompagné d'une	
boule de glace vanille	
<i>Kleiner Schokoladenkuchen mit flüssigem Kern und einer</i>	
<i>Kugel Vanilleglace</i>	
Little chocolate cake with a liquid core and a scoop of	
vanilla ice cream	

– COUPES DE GLACE –

Coupe Danemark	12 CHF
Glace vanille, crème chantilly et sauce chocolat	
<i>Vanilleglace, Schlagrahm und Schokoladensauce</i>	
Vanilla ice cream, whipped cream and chocolate sauce	
Coupe Col du Pillon	13 CHF
Glace chocolat, café et stracciatella, crème chantilly,	
sauce caramel et amandes grillées	
<i>Schokoladen-, Kaffee- und Stracciatella-Glace,</i>	
<i>Schlagrahm, Karamellsauce und geröstete Mandeln</i>	
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	
<i>Kaffeeiglaze, mit einem Espresso übergossen, Schlagrahm</i>	
Coffee ice cream topped with espresso and whipped cream	
Coupe Sorbet Valaisan	13.50 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 –

Boule de glace	4 CHF
<i>Glacekugel, ice cream scoop</i>	
Avec crème chantilly	+ 2 CHF
<i>Mit Schlagrahm, with whipped cream</i>	

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