

RESTAURANTS  
SAVEURS DU VALAIS.

WALLISER KÖSTLICHKEITEN  
RESTAURANTS.



regio  
garantie

Suisse. Naturellement.

LA PERCHE  
LOË

PREMIUM SWISS FISH



FUMÉ

L'ORIGINAL

LA PERCHE LOË  
by Benjamin Luzuy



LA PERCHE  
LOË

PREMIUM SWISS FISH



FRAIS

LE NATURE

LA PERCHE LOË  
by Markus ARNOLD



## Bienvenue en Valais.

Terre de passion, de soleil, de parfums, de caractère et de générosité, le Valais possède un terroir et des saveurs à son image, authentiques et inimitables.

Engendrés par une nature montagnarde et un climat méditerranéen, vins aux arômes subtils, fruits à la saveur intense, épices rares et céréales dorées émerveillent les sens. Spécialités fromagères et produits de boucherie typiques jouissent d'une renommée qu'ils méritent.

Si les richesses du terroir valaisan laissent un souvenir inoubliable, c'est aussi parce qu'elles sont issues d'un savoir-faire ancestral et artisanal de qualité. L'Association « Saveurs du Valais » a pour but de faire connaître et de mettre en valeur ces produits typiques et les métiers qui les travaillent et les subliment.

## Willkommen im Wallis.

Land der Leidenschaft, der Sonne, der Gerüche, der Charaktere und der Grosszügigkeit. Der Geschmack der Walliser Produkte spiegelt die Eigenschaften des Tals, authentisch und unnachahmlich.

Begünstigt durch die Berglandschaft und das mediterrane Klima betören feine Weine, geschmackvolle Früchte, seltene Gewürze und goldenes Getreide die Sinne. Die typischen Käse- und Fleischspezialitäten werden ihrem hervorragenden Ruf gerecht.

Die Schätze des Wallis bleiben auch deshalb unvergessen, weil sie gemäss einer uralten Qualitäts- und Handwerkstradition hergestellt werden. Die Vereinigung «Walliser Köstlichkeiten» will diese typischen Erzeugnisse und die Berufsleute, die sie produzieren und veredeln, bekannt machen und ihren Wert hervorheben.

## Sommaire.

Charte d'engagement Saveurs du Valais.	6
Marque Valais.	7
La plus belle des traditions: savourer.	11
Restaurants Saveurs du Valais.	35
Agenda 2018-2019.	116
Carte et informations pratiques.	119

## Inhaltsverzeichnis.

Verpflichtungserklärung für Walliser Köstlichkeiten.	6
Marke Wallis.	7
Die beste Tradition: Geniessen.	11
Walliser Köstlichkeiten Restaurants.	35
Agenda 2018-2019.	116
Karte und praktische Informationen.	119

## Charte d'engagement Saveurs du Valais.

Le label « Saveurs du Valais » est attribué aux restaurateurs qui mettent en valeur les produits et mets régionaux, pour le bonheur des amoureux de goûts francs et vrais. Ils répondent à certains critères :

- Utiliser les produits labellisés AOP, IGP et marque Valais
- Proposer une planchette du terroir à toute heure de la journée
- Proposer au moins 3 mets chauds et 2 desserts à base de produits valaisans
- Servir les fruits, légumes, fromages et autres produits frais du Valais en saison de production
- Avoir à la carte au minimum 8 spécialités de vin valaisan, dont 2 servies au verre
- Privilégier l'Abricotine et l'Eau-de-Vie de poire du Valais AOP

[saveurs-du-valais.ch](http://saveurs-du-valais.ch)

## Verpflichtungserklärung für Walliser Köstlichkeiten.

Das Label «Walliser Köstlichkeiten» wird denjenigen Gastronomen verliehen, welche die lokalen Produkte und Gerichte zur Geltung bringen - zur Freude aller Liebhaber von ehrlichem und frischem Genuss. Unsere Kriterien:



- Produkte mit den Labels AOP, IGP und Marke Wallis verwenden
- Zu jeder Tageszeit eine Platte mit regionalen Spezialitäten anbieten
- Mindestens 3 warme Gerichte und 2 Desserts aus Walliser Produkten anbieten
- Obst, Gemüse, Käse und andere saisonale Frischprodukte servieren
- Auf der Karte mindestens 8 Walliser Weinspezialitäten, 2 davon im Offenausschank, haben
- Den Abricotine und den Walliser Branntwein aus Williamsbirnen AOP bevorzugen

[walliser-koestlichkeiten.ch](http://walliser-koestlichkeiten.ch)

## Marque Valais.

Nulle part ailleurs le soleil n'est aussi généreux, les montagnes plus majestueuses et les hommes aussi intimement liés à leur histoire et à la nature qu'en Valais. La marque Valais permet de porter ce côté unique partout à travers le monde, en éveillant la curiosité et en suscitant l'enthousiasme. Si la marque n'est pas donnée à tout le monde, quiconque crée de la valeur ajoutée en Valais, incarne les valeurs de la marque et adopte une gestion d'entreprise durable, a de bonnes chances d'être certifié et de vendre ses produits sous l'égide de la marque Valais.

[valais.ch/marque](http://valais.ch/marque)

## Marke Wallis.

Nirgendwo sonst ist die Sonne so grosszügig, sind die Berge majestätischer und die Menschen so stark mit ihrer Geschichte und der Natur verbunden wie im Wallis. Die Marke Wallis erlaubt es, diese Einzigartigkeit in die ganze Welt zu tragen und dabei Neugier und Enthusiasmus zu wecken. Auch wenn die Marke nicht allen zugestanden wird, so hat doch jeder, der im Wallis Wertschöpfung generiert, die Werte der Marke vertritt und sein Unternehmen nachhaltig führt, gute Chancen, zertifiziert zu werden und seine Produkte unter der Marke Wallis verkaufen zu dürfen.

[wallis.ch/marke](http://wallis.ch/marke)





PROVINS

DEPUIS 1930

Promesse d'émotions.

Le vin est une invitation à la découverte, au partage, à l'amitié.

PROVINS.CH



# Produits AOP-IGP. AOP-/IGP-Produkte.



L'AOP et l'IGP sont deux signes de qualité officiels réservés aux produits typiques ancrés dans une région qui leur donne un caractère spécifique et une saveur inimitable. Ils garantissent l'authenticité des produits élaborés selon des savoir-faire traditionnels.

## Les 8 produits AOP-IGP.

- Abricotine AOP
- Eau-de-vie de poire du Valais AOP
- Safran de Mund AOP
- Viande séchée du Valais IGP
- Jambon cru du Valais IGP
- Lard sec du Valais IGP
- Pain de seigle valaisan AOP
- Raclette du Valais AOP

AOP und IGP sind offizielle Qualitätssiegel für typische, in der Region verankerte Produkte, die hierdurch einen besonderen Charakter und einen unvergleichlichen Geschmack erhalten. Sie garantieren die Echtheit der Produkte und deren traditionelle Herstellung.

## Die 8 AOP-/IGP-Produkte.

- Abricotine AOP
- Walliser Brantwein aus Williamsbirnen AOP
- Munder Safran AOP
- Walliser Trockenfleisch IGP
- Walliser Rohschinken IGP
- Walliser Trockenspeck IGP
- Walliser Roggenbrot AOP
- Walliser Raclette AOP





**LA PLUS BELLE DES  
TRADITIONS: SAVOURER.**

**DIE BESTE TRADITION:  
GENIESSEN.**

POIRE WILLIAMS.

---

WILLIAMSBIRNE.



Soleil généreux, plaine fertile, montagnes puissantes: la poire Williams a trouvé en Valais le terroir et le climat idéal pour développer son légendaire parfum. Succombez à son goût inimitable et laissez-vous inspirer par ce fruit d'exception. Salée, sucrée ou encore glacée: la poire Williams du Valais conjugue le plaisir à l'infini.

## Déclinaisons gourmandes.

La poire Williams du Valais parfume de ses arômes intenses divers produits:

- Sirop de poire Williams
- Nectar de poire Williams
- Sorbet valaisan arrosé marque Valais poire
- Eau-de-vie de poire du Valais AOP

Tausende von Sonnenstunden, eine blühende Talebene und imposante Berge. Die Williamsbirne hat im Wallis die idealen Voraussetzungen zur Entfaltung ihrer aussergewöhnlichen Aromen gefunden. Lassen Sie sich von ihrem unnachahmlichen Geschmack verführen und inspirieren: Ob salzig, süss oder eisgekühlt - die Williamsbirne lässt sich in unendlich vielen Variationen geniessen.

## Genussvolle Variationen.

Die Walliser Williamsbirne verleiht mit ihren intensiven Aromen verschiedenen Produkten einen unnachahmlichen Geschmack:

- Williamsbirnen-Sirup
- Williamsbirnen-Nektar
- Walliser Sorbet Marke Wallis Birnen
- Walliser Brantwein aus Williamsbirnen AOP



FRUITS  
ET LÉGUMES  
DU VALAIS

ABRICOTS DU VALAIS.  

---

WALLISER APRIKOSEN.



Fruit emblématique du Valais, l'abricot est issu des vergers gorgés de soleil. Une belle coloration rouge orangée, une peau veloutée, une chaire tendre au goût sucré et acidulé... il est un des plaisirs gourmands de la saison estivale.

## Déclinaisons gourmandes.

L'abricot du Valais se savoure de multiples façons :

- Jus
- Sorbet valaisan arrosé marque Valais abricot
- Tarte
- Abricotine AOP

Die Aprikose – das Symbol des Wallis. Das Produkt der sonnigen Obstgärten, mit der orangeroten Farbe, seiner samtigen Haut und seinem süss-sauren Geschmack: Es ist eine der kulinarischen Köstlichkeiten des Sommers.

## Genussvolle Variationen.

Die Walliser Aprikose lässt sich auf verschiedene Arten geniessen:

- Saft
- Walliser Sorbet Marke Wallis mit Abricotine AOP
- Aprikosenkuchen
- Abricotine AOP



WALLISER  
OBST &  
GEMÜSE

VIANDES SÉCHÉES DU VALAIS,

WALLISER TROCKEN-  
FLEISCHPRODUKTE.





Soleil généreux, climat sec et vent de la vallée du Rhône ont inspiré les bergers qui, depuis le 14<sup>e</sup> siècle, salent et sèchent la viande. Un savoir-faire ancestral qui donne le goût subtil et caractéristique de la viande séchée du Valais IGP, mais aussi du lard sec du Valais IGP et du jambon cru du Valais IGP.

**Depuis 6 siècles,  
la viande séchée  
fait partie du  
paysage culinaire  
valaisan.**

Si elles peuvent être intégrées à de nombreuses recettes, ces viandes séchées sont aussi des éléments indispensables de l'assiette valaisanne, accompagnées de saucisse, fromage, cornichons, petits oignons et pain de seigle.

Grosszügiger Sonnenschein, trockenes Klima und der Wind vom Rhonetal inspirieren die Hirten seit dem 14. Jahrhundert, ihr Fleisch einzusalzen und zu trocknen. Das altüberlieferte Wissen verleiht dem Walliser Trockenfleisch IGP, aber auch dem Walliser Trockenspeck IGP und dem Walliser Rohschinken IGP seinen raffinierten und charakteristischen Geschmack.

**Seit 6 Jahrhunderten  
ist das Trockenfleisch  
Teil der  
kulinarischen Walliser  
Landschaft.**

Auch wenn sie in unzählige Rezepte integriert werden können – die Trockenfleischprodukte sind unentbehrliche Elemente des Walliser Tellers, der mit Trockenwurst, Käse, Cornichons, Zwiebelchen und Roggenbrot serviert wird.



RACLETTE DU VALAIS AOP.

WALLISER RACLETTE AOP.

Onctueux, savoureux et source de convivialité, le Raclette du Valais AOP est un fromage de montagne à base de lait cru entier de vache. Des saveurs uniques aux notes végétales des régions alpines qui se dégustent toute l'année.

**Le Raclette du Valais AOP est un fromage qui s'apprécie toute l'année.**

Appréciez le raclette à la main, en rebibes ou bien évidemment fondu et raclé. Il se prête aussi merveilleusement bien à une utilisation au four, notamment intégré à des gratins ou pour les croûtes.

Zart schmelzend, köstlich und eine Versuchung für Feinschmecker: Das Walliser Raclette AOP ist ein halbharter Bergkäse aus roher Kuhvollmilch und kann das ganze Jahr über genossen werden. Seinen reichhaltigen Geschmack erhält es von der Walliser Bergflora.

**Das Walliser Raclette AOP ist ein Käse fürs ganze Jahr.**

Geniessen Sie das Raclette aufgeschnitten, als Hobelkäse, im Käsefondue oder geschmolzen und gestrichen. Es lässt sich auch ausgezeichnet als Zutat für Gratins oder Käseschnitten verwenden.



PAIN DE SEIGLE  
VALAISAN AOP.

WALLISER  
ROGGENBROT AOP.

Tout en rondeur, avec sa croûte brun-gris craquelée, ses saveurs acidulées et aromatiques, le pain de seigle est inimitable. Issu d'un savoir-faire artisanal, il est composé d'au minimum 90% de farine de seigle du Valais pour bénéficier de son appellation.

**Un régal seul,  
le pain de seigle  
est aussi délicieux  
accompagné.**

Le pain de seigle valaisan AOP est l'allié indispensable de l'assiette valaisanne et ses spécialités de viande et de fromage. Il se déguste aussi sucré accompagné d'onctueuses confitures aux fruits valaisans.

Kreisrund, mit einer braungrauen Kruste und einem leicht säuerlichen, aromatischen Geschmack – das Walliser Roggenbrot ist un-nachahmlich. Hergestellt mit altüberliefertem, handwerklichem Wissen: Es muss aus 90% Walliser Roggenmehl bestehen, um seiner Herkunftsbezeichnung AOP Wallis gerecht zu werden.

**Das Roggenbrot  
selbst ist schon  
eine Gaumenfreu-  
de, in Begleitung  
erst recht.**

Das Walliser Roggenbrot AOP ist von einem Walliser Teller mit seinen Fleisch- und Käsespezialitäten nicht mehr wegzudenken. Eine süsse Versuchung ist das Roggenbrot auch in Begleitung leckerer Konfitüren aus Walliser Früchten.





SAFRAN DE MUND AOP.

---

MUNDER SAFRAN AOP.

Une superbe couleur, des arômes subtils très recherchés, le safran est une épice rare et précieuse cultivée à Mund. Un savoir-faire centenaire que ce petit village a merveilleusement su conserver, pour le plaisir des palais les plus fins.

## Déclinaisons gourmandes.

Le safran sublime de nombreux plats salés et sucrés, tout en leur apportant une belle couleur jaune. On le retrouve dans plusieurs recettes de:

- Crèmes brûlées
- Sauces
- Risottos
- Veloutés
- Pains

Prachtvolle Farbe, tief ergründete Aromen: Der in Mund kultivierte Safran ist ein seltenes und äußerst wertvolles Gewürz. Das alte Wissen um den Anbau der edlen Gaumenfreude ist in dem kleinen Bergdorf nicht in Vergessenheit geraten.

## Genussvolle Variationen.

Safran verfeinert salzige und süsse Gerichte. Er verleiht ihnen auch die herrlich gelbe Farbe. Man findet ihn in den verschiedensten Rezepten für:

- Gebrannte Creme
- Saucen
- Risottos
- Sämige Suppen
- Brote

VINS DU VALAIS.  
WALLISER WEINE.





Petite Arvine, Johannisberg, Païen/Heida, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, Amigne, Ermitage, des vins magnifiques qui ont du tempérament, du panache, de la profondeur et de la classe...

## Des vins uniques sur une mosaïque de terroirs.

Avec plus de 50 cépages autorisés sur près de 5000 hectares, le Valais est un paradis ampélographique offrant une impressionnante diversité, comprenant de nombreux cépages indigènes ou historiques.

Cette diversité des vins du Valais permet d'innombrables accords gourmands. Classiques ou originaux, ces derniers présentent de multiples possibilités qui, toutes, méritent d'être essayées!

Petite Arvine, Johannisberg, Heida/Païen, Cornalin, Humagne Rouge, Syrah, Amigne, Ermitage. Weine der Spitzenklasse mit viel Temperament, Schneid und perfekter Struktur.

## Einmalige Weine aus einem Mosaik von Rebbergen.

Das Wallis ist mit über 50 zugelassenen Rebsorten auf 5000 Hektaren ein Weinparadies mit einer ausserordentlichen Vielfalt an zahlreichen einheimischen und historischen Rebsorten.

Diese Walliser Sortenvielfalt ermöglicht unzählige kulinarische Hochgenüsse.



**SWISS WINE  
VALAIS**

EAUX-DE-VIE  
DU VALAIS AOP.

WALLISER  
BRANNTWEINE AOP.



Le Valais est par excellence le terroir de la poire Williams et de l'abricot Luizet. Sublimés par la vapeur au travers d'alambics en cuivre, ces fruits donnent un alcool de couleur transparente, à la fois fruité et délicat : l'eau-de-vie.

## Des saveurs intensément fruitées.

Dégustez-la à la fin d'un bon repas, en dessert dans un sorbet valaisan arrosé marque Valais, ou dans un cocktail rafraichissant. L'eau-de-vie s'intègre aussi très bien dans des gâteaux ou des sauces.

Das Wallis ist wie geschaffen für den Anbau der Williamsbirne und der Luizet Aprikose. Verwandelt durch den Dampf der kupfernen Brennhäfen, geben die Früchte ihre innere Seele frei und werden zu transparenter, fruchtiger Essenz.

## Der intensive Duft der Früchte.

Man degustiert ihn nach einem guten Essen, als Dessert in einem Walliser Sorbet Marke Valais oder in einem erfrischenden Cocktail. Der Branntwein ist auch eine vorzügliche Zutat in Kuchen oder Saucen.





## Assiette valaisanne marque Valais.

Plat emblématique et convivial, la traditionnelle Assiette valaisanne marie les richesses du terroir valaisan. La labellisation « marque Valais » garantit la présence de produits authentiques dans votre assiette.

### Des saveurs à partager

- Viande séchée du Valais IGP ou viande séchée de provenance 100% valaisanne
- Jambon cru du Valais IGP ou jambon cru de provenance 100% valaisanne
- Lard sec du Valais IGP ou lard sec de provenance 100% valaisanne
- Raclette du Valais AOP
- Pain de seigle valaisan AOP
- Saucisse sèche du Valais

## Walliser Teller Marke Wallis.

Symbolisch und gesellig – der traditionelle Walliser Teller kombiniert die Vielfalt der Walliser Naturprodukte. Das Label «Marke Wallis» garantiert das Vorhandensein von authentischen Produkten auf Ihrem Teller.

### Genussvolle Momente teilen

- Walliser Trockenfleisch IGP oder 100% Walliser Trockenfleisch
- Walliser Rohschinken IGP oder 100% Walliser Rohschinken
- Walliser Trockenspeck IGP oder 100% Walliser Trockenspeck
- Walliser Raclette AOP
- Walliser Roggenbrot AOP
- Walliser Trockenwurst



## Sorbets arrosés marque Valais.

Pour terminer un repas en beauté, les sorbets valaisans réveillent par leur fraîcheur la douceur de la poire ou de l'abricot. Arrosés d'eau-de-vie AOP du Valais, ces desserts traditionnels mettent à l'honneur les fruits gorgés de soleil du terroir valaisan. La labellisation «marque Valais» de ce dessert atteste de l'utilisation d'authentiques eaux-de-vie du Valais AOP.

### Pour varier les plaisirs

- Un sorbet abricot arrosé d'abricotine AOP
- Un sorbet poire arrosé d'Eau-de-vie de poire du Valais AOP

## Sorbets Marke Wallis.

Dank der Frische und Süsse der Birnen oder Aprikosen sorgen die Walliser Sorbets für den idealen Abschluss eines guten Essens. Beträufelt mit Walliser Brantwein AOP, bringen diese traditionellen Desserts den besonderen Geschmack dieser Walliser Früchte zum Vorschein. Das Label «Marke Wallis» bestätigt, dass für dieses Dessert authentische Walliser Brantweine AOP verwendet wurden.

### Pure Geschmacksvielfalt

- Aprikosensorbet mit Abricotine AOP
- Birnensorbet mit Brantwein aus Walliser Williamsbirnen AOP



## La tarte Choléra.

La «choléra» est une tarte couverte remplie de pommes de terre, poireaux, fromage, oignons, pommes et lard. Un plat réconfortant, idéal par temps frais et dont il n'existe pas une seule recette, puisque chaque famille avait la sienne.

### Mais d'où vient ce nom ?

Il remonte aux épidémies de choléra des années 1830. Les habitants n'osant plus sortir de chez eux, ils composèrent avec ce qu'ils avaient.

## Die Gommer Cholera.

Die Cholera ist ein gedeckter Kuchen, der mit Kartoffeln, Lauch, Käse und Äpfeln gefüllt ist. Ein deftiges Gericht für kalte Tage, von dem es nicht nur ein Rezept gibt, denn jede Familie hat ihr eigenes.

### Woher kommt der Name?

Als um 1830 die Cholera im Wallis grassierte, versuchte man, wegen der Ansteckungsgefahr das Haus so wenig wie möglich zu verlassen. Gekocht wurde mit dem, was Speicher und Garten hergaben.



## Raclette.

Plat national des Valaisans, la raclette s'obtient en fondant une demi-meule de fromage à « Raclette du Valais AOP » devant un feu de bois, au four électrique ou à gaz. Elle s'accompagne habituellement de pommes de terre, cornichons, petits oignons et d'un verre de Fendant.

### À déguster toute l'année

Il n'y a pas de saison pour manger une Raclette! En plus, elle peut même être préparée dans des poêlons à raclonnette.

## Raclette.

Das Walliser Nationalgericht Raclette wird durch das Schmelzen eines halben Walliser Raclette-AOP-Käselaibs vor dem Holzfeuer oder mit einem Elektro- oder Gasofen zubereitet - begleitet von Kartoffeln, Cornichons, kleinen Zwiebelchen und einem Glas Fendant.

### Wird das ganze Jahr über genossen!

Es gibt keine Raclettesaison! Natürlich kann das Raclette auch im kleinen Racletteofen direkt auf dem Tisch zubereitet werden.



### **Brisolée.**

Les paysages valaisans ont revêtu leurs plus belles couleurs, c'est l'automne et le temps de la brisolée. Des châtaignes rôties au feu de bois, servies avec un assortiment de fromages, viandes séchées, pain de seigle, beurre et fruits de saison.

#### **Avec quoi l'accompagner ?**

La brisolée s'associe très bien avec un verre de moût, le jus de raisin avant sa fermentation, ou de vin nouveau.

### **Brisolée.**

Wenn die Walliser Landschaft sich in ihren buntesten Farben zeigt, ist Herbst und Zeit für Brisolée. Auf dem Holzfeuer geröstete Edelkastanien, serviert mit verschiedenen Käsesorten, Trockenfleisch, Roggenbrot, Butter und saisonalen Früchten.

#### **Was trinkt man dazu?**

Brisolée genießt man mit einem Glas Sauser, Traubensaft oder neuem Wein.





## Asperges.

Elles arrivent avec le printemps et font le bonheur des gourmets et gourmands: ce sont bien sûr les asperges du Valais. Ce légume d'une grande finesse a trouvé dans les terres sablonneuses de la plaine du Rhône, un sol idéal à son développement.

### Comment les cuisiner ?

Les asperges du Valais sont délicieuses en gratin, associées à un risotto ou tout simplement cuites et accompagnées de jambon cru et d'une mayonnaise.

## Spargeln.

Ihre Zeit ist der Frühling und sie sind eine Gaumenfreude für alle Gourmets: Das sind natürlich die Walliser Spargeln. Das feine Gemüse findet in der sandigen Erde der Rhoneebene ideale Bedingungen.

### Wie kocht man Spargeln?

Walliser Spargeln sind eine wunderbare Zutat für Gratins und einen Risotto oder werden ganz einfach in Salzwasser gekocht und mit Walliser Rohschinken und einer Mayonnaise serviert.



A group of people are seated at a restaurant table covered with a red and white checkered tablecloth. The table is set with white plates of food, including what appears to be a potato, and several glasses of wine. In the background, a large mural with abstract, colorful figures is visible on the wall. The scene is lit with warm, golden light, creating a cozy atmosphere.

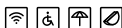
RESTAURANTS  
SAVEURS DU VALAIS.

WALLISER KÖSTLICHKEITEN  
RESTAURANTS.

## Au Vieux Valais Aigle

Patrick Schuppli

Rue de la Fontaine 19  
1860 Aigle  
024 466 70 70  
vieuxvalais.ch



**Établissement.** Situé dans une charmante ruelle pavée d'Aigle, ce restaurant typiquement valaisan ouvert en juin 2018 vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et conviviale.

Un véritable carnotzet valaisan en terres vaudoises pour ravir les plus gourmands.

**La convivialité valaisanne à l'honneur**

—  
**Walliser Gastfreundschaft im Mittelpunkt**

**Saveurs.** Au Vieux Valais, on célèbre les arômes suaves et fondants de la raclette avec 6 fromages en dégustation tous les jours. Fondue Glareyarde (viande marinée dans un mélange d'épices), assiette valaisanne, brisolée et asperges en saison.

**Restaurant.** Das im Juni 2018 eröffnete typische Walliser Restaurant liegt an einer charmanten Kopfsteinpflastergasse in Aigle und begrüsst Sie in einer gemütlichen Atmosphäre.

Ein echtes Walliser Carnotzet in der Waadt, das auch den anspruchsvollsten Gaumen entzückt.

**Köstlichkeiten.** Im Vieux Valais würdigen wir täglich den lieblichen Geschmack des Raclettes mit 6 verschiedenen Sorten. Fondue Glareyarde (mit mariniertem Fleisch), Walliser Teller, Brisolée und Spargeln während der Saison.

🕒 11h-15h - 18h-23h - Fermé le DI soir

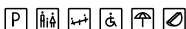
🕒 11-15 Uhr - 18-23 Uhr - Geschlossen SO Abend



## Relais fermier Plans-sur-Bex VD

Lisette et Charly Arnold

La Soldanelle  
1880 Plans-sur-Bex VD  
079 452 36 81



**Établissement.** Telle une oasis de tranquillité au pied des Muverans, cette ancienne ferme vous accueille à sa table d'hôtes, au milieu des animaux. En pleine nature. Petit parc avec chevaux et animaux de la ferme.

**Comme à la ferme**

**Saveurs.** Croûtes et quiches au fromage de Bagnes et des Haudères. Viande d'Hérens. Planchettes valaisannes avec salaisons de Chermignon. Desserts aux fruits du Valais. Sorbets arrosés. Raclette sur réservation pour les groupes.

**Wie auf dem  
Bauernhof**

**Restaurant.** Eine Ruheoase am Fusse des Muverans. Mitten in der Natur gelegen und von seinen Tieren umringt, begrüsst der alte Bauernhof seine Gäste. Kleiner Park mit Pferden und Bauernhoftieren.

**Köstlichkeiten.** Käseschnitten und -kuchen mit Käse aus Bagnes und Les Haudères. Fleisch vom Eringerrind. Walliser Teller mit Trockenfleisch aus Chermignon. Desserts mit Walliser Früchten. Sorbets. Raclette für Gruppen auf Reservation.

© Sortie autoroute Bex, direction Les Plans  
⌚ 7h-22h - Ouvert 7/7 - Fermé le JE d'OCT à MAI

© Autobahnausfahrt Bex, Richtung Les Plans  
⌚ 7-22 Uhr - Geöffnet 7/7 - Geschlossen DO von OKT-MAI

# 3

## Café-restaurant de La Treille Muraz

Jean-Luc Planchamp

Rovra 6  
1893 Muraz/Collombey  
024 472 47 25  
latreille-muraz.ch



**Établissement.** Au cœur du village de Muraz, le restaurant propose un cadre unique et authentique, avec sa terrasse ombragée et fleurie. Point fort de l'établissement, le client est invité à choisir lui-même son vin dans la cave attenante et l'emporter à sa table.

**Saveurs.** Deux spécialités incontournables à déguster : la fondue à la viande d'Hérens «La Treillarde» et la fondue au fromage «Diligence», recouverte de sa subtile crème fouettée. Asperges de Muraz au printemps. Salades en été. Brisolée royale en automne. Raclette sur réservation.

🕒 LU-JE 8h-23h - VE 8h-24h - SA 9h-24h  
Fermé le DI

**Restaurant.** Die begrünte Terrasse im Herzen des Dorfes Muraz bietet einen einmaligen und authentischen Rahmen für Ihre Mahlzeit. Der Höhepunkt: Der Gast darf seinen Wein im angrenzenden Keller selbst auswählen und mit an den Tisch nehmen.

**Bienvue  
chez vous!**  
—  
**Willkommen  
zu Hause!**

**Köstlichkeiten.** Zwei Spezialitäten, die Sie nicht verpassen sollten: das Eringer-Fleischfondue La Treillarde und das mit Schlagrahm überzogene Käsefondue Diligence. Spargeln aus Muraz im Frühling. Salate im Sommer. Brisolée Royale im Herbst. Raclette auf Reservation.

🕒 MO-DO 8-23 Uhr - FR 8-24 Uhr -  
SA 9-24 Uhr Geschlossen SO



## Fontaines Blanches Morgins

Albert et Jacqueline  
Rey-Mermet

Bas-Vièze 4  
1875 Morgins  
024 477 13 42  
fontaines-blanches.ch



**Établissement.** Ce restaurant exploité par une famille d'agriculteurs de la vallée se situe au cœur des Portes du Soleil. Intérieur d'époque en sapin avec galerie de cloches. Belle terrasse sur la Vièze.

**Saveurs.** Les saveurs de la région sont ici à l'honneur dans un cadre convivial: viande d'Hérens sur ardoise, filets de truite de la Vièze, röstis, fondues, cuisine de saison et chasse locale.

**Restaurant.** Das im Herzen des Gebietes Portes du Soleil gelegene Restaurant wird von einer Bauernfamilie geführt. Heimelige Gaststube im Kuhglocken-Dekor. Schöne Terrasse direkt am Fluss Vièze.

**Authenticité  
paysanne  
–  
Echter  
Bauernbetrieb**

**Köstlichkeiten.** Regionale Delikatessen stehen hier im Rampenlicht: Fleisch vom Eringerrind auf dem heißen Stein, Filets von der Forelle aus der Vièze, Rösti, Fondues, saisonale Küche und regionale Wildspezialitäten.

⌚ 8h-23h - Fermé le MA dès 14h  
⊗ Pas de restauration le DI en été

⌚ 8-23 Uhr - DI geschlossen ab 14 Uhr  
⊗ Im Sommer keine Restauration am SO

La maison Pitoeuf  
**À votre service depuis 1947**

Restaurants, hôtels, cantines scolaires, hôpitaux, homes; plus de 1600 acteurs du secteur de la gastronomie, établis en Suisse romande et en Suisse alémanique, nous accordent leur confiance.

*Tao metu kiè chü ta fortzette ?*



*Pitoeuf Et Terroir*



*Pitoeuf et Terroir*

**Notre gamme direct du producteur**

Des produits frais de la région Valaisanne  
vous sont proposé tous les mois

**U**ne sélection  
incontournable

Abricot Luizet  
Poire Williams  
Pruneau Fellenberg  
Pomme Gravenstein  
et bien d'autres saveurs...



**Des sorbets artisanaux**

produits en Valais avec les fruits du verger Valaisan



## Restaurant Coquoz Champéry

Alain Gex-Collet



Planachaux 107  
1874 Champéry  
024 479 12 55  
restaurant-coquoz.ch



**Établissement.** Niché en pleine nature à 1860m, au cœur du domaine skiable des Portes du Soleil, ce restaurant d'altitude offre une vue imprenable sur les Alpes. Terrasse panoramique et atmosphère cosy auprès de la belle cheminée centrale.

**Saveurs.** Une cuisine du terroir inventive: ris de veau aux abricots, souris d'agneau mijotée au foin, racks de cerf en croûte de seigle, charcuteries et fromages de la région. Large choix de vins valaisans.

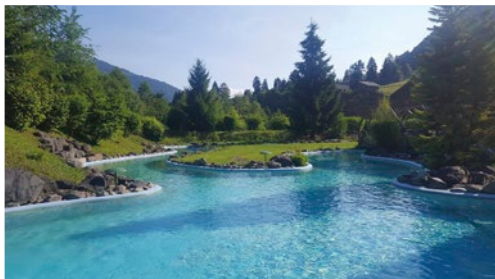
© Accès en téléphérique l'hiver. Accès en téléphérique ou en voiture l'été ☎ 8h30-17h - Ouvert 7/7 ⌚ Du 7 OCT au 15 DÉC et du 14 AVR au 16 JUIN

**Restaurant.** Auf 1860m ü. M. gelegen, mitten in der Natur im Herzen des Skigebietes Portes du Soleil. Die Panoramaterrasse bietet eine fantastische Sicht über die Alpen. Gaststube mit Kaminfeuer.

200 vins valaisans  
à la carte  
—  
200 Walliser  
Weine

**Köstlichkeiten.** Erfindungsreiche Küche mit lokalen Produkten: Kalbsmilke mit Aprikosen, in Heu geschmorte Lammkeule, Hirschrack mit Roggenbrotkruste, regionale Käsesorten. Grosse Auswahl an Walliser Weinen.

© Zugang mit Seilbahn im Winter. Zugang mit Seilbahn oder mit Auto im Sommer ☎ 8.30-17 Uhr - Geöffnet 7/7 ⌚ Vom 7. OKT bis 15. DEZ und vom 14. APR bis 16. JUNI



## Les Bains Thermaux

### L' espace wellness

Massages relaxants, sportifs ou au sol

Soins du corps et du visage

Nailbar

### Hébergement

Du studio au cinq pièces de luxe



### Activités aquatiques

Aquabike

Aquatonic

NOUVEAU Aquapaddle

Natation

Gym pre-et postnatale

Eveil Aquatique

Jardin Aquatique

Activités Physiques adaptées



**THERMES PARC**  
**Les Bains de**  
**Val-d'Illeiz**

[www.thermes-parc.com](http://www.thermes-parc.com)

Route des Crettex 2 - 1873 Val-d'Illeiz

+ 41 (0)24 476 80 40

[reservation@thermes-parc.com](mailto:reservation@thermes-parc.com)



## La Bergerie Val d'Illeiz

Urs Eberhardt

Crettex 2  
1873 Val d'Illeiz  
024 476 80 45

[thermes-parc.com/la-bergerie](http://thermes-parc.com/la-bergerie)



**Établissement.** Au pied des Dents du Midi, ce chalet traditionnel vous accueille au cœur de Thermes Parc. Très belle terrasse fleurie. Salle de banquet et place de jeux pour les enfants. Grande capacité d'hébergement.

**Saveurs.** Ce cadre idyllique sert d'écrin aux produits locaux, avec une cuisine alliant terroir et raffinement. Carpaccio de viande séchée, röstis et salaisons de la vallée, pizzas valaisannes. Raclette servie tous les jours.

**Bien-être et  
gourmandise**

–  
**Wohlfühlen und  
Schlemmen**

**Restaurant.** Traditionelles Chalet, mitten im Thermalbad Thermes Parc am Fusse der Dents du Midi. Schöne Terrasse mit vielen Blumen. Grosser Bankettsaal und Kinderspielplatz. Viele Unterkunftsmöglichkeiten.

**Köstlichkeiten.** Das Lokal bietet eine idyllische Kulisse für einheimische Produkte, welche zu Delikatessen veredelt werden. Carpaccio vom Walliser Trockenfleisch, Rösti und lokale Wurstwaren, Walliser Pizza. Täglich Raclette.

⌚ 11h30-14h - 18h-21h30 - Ouvert 7/7  
⊗ Basse saison (voir site web)

⌚ 11.30-14 Uhr - 18-21.30 Uhr - Geöffnet 7/7  
⊗ Zwischensaison (siehe Webseite)

CAFE-RESTAURANT DE  
*la gare*

**PATRICIA LAFARGE  
ST-MAURICE**



*Amélia vous propose les fameuses  
crêpes de Petzi*

Sur présentation de votre billet du  
Château : 1 crêpe offerte en dessert  
(consommation obligatoire).  
Place de la Gare St-Maurice  
024 485 13 60

EXPOSITION  
**PETZI**  
AU CHATEAU  
DE ST-MAURICE

20 AVRIL AU  
11 NOVEMBRE 2018





## Restaurant de la Gare Saint-Maurice

Patricia Lafarge

Place de la Gare  
1890 Saint-Maurice  
024 485 13 60  
restogare.ch



**Établissement.** Ce bistrot tout en convivialité est situé dans une superbe bâtisse du siècle passé, tout près de l'Abbaye de St-Maurice et de son célèbre Trésor. Deux salles à manger et terrasse ombragée en face de la gare.

**Saveurs.** Le restaurant fait la part belle aux produits locaux et de saison: agneau du Saint-Bernard, saucisse à rôtir et atrioux du val d'Illicz, asperges de Saxon, fromages d'alpage affinés, viande d'Hérens, fondue au fromage.

🕒 Fermé le DI et LU soir  
🕒 2 semaines début août, 2 semaines à Noël (voir site web)

**Restaurant.** Das Bistro in einem charmanten Haus aus dem frühen 20. Jahrhundert, liegt ganz in der Nähe der Abtei von St-Maurice. 2 Speisesäle, sonnengeschützte Terrasse, gleich gegenüber des Bahnhofs.

Un bistrot aux  
accents de terroir

—

Das Bistro mit  
Schwerpunkt aufs  
Lokale

**Köstlichkeiten.** Das Restaurant legt Wert auf lokale und saisonale Produkte: Lamm vom Grossen St. Bernhard,

Bratwurst und «Adrio's» aus dem Val d'Illicz, Spargeln aus Saxon, gereifter Alpkäse, Fleisch vom Eringerind, Käsefondue.

🕒 SO -MO Abend geschlossen  
🕒 2 Wochen Anfang August, 2 Wochen an Weihnachten (siehe Webseite)

# 8

## Auberge du Vallon de Van Salvan

Raphaël Rappaz

Van d'En-Bas 4  
1922 Salvan  
027 761 14 40  
vallondevan.ch



**Établissement.** Loin du tumulte de la ville, cette authentique auberge de montagne invite au calme et au ressourcement dans un site naturel préservé. Terrasse ensoleillée. Point de départ de nombreuses randonnées en montagne, été comme hiver.

**Saveurs.** Dans ce lieu enchanteur, les saveurs valaisannes sont à l'honneur: assiette valaisanne, fondues et tranches au fromage, brisolée et chasse en saison.

⊗ Accès voiture via Salvan de mai à octobre – en hiver, accessible en raquettes ou à pied  
⌚ 9h-22h – Fermé le LU soir, MA et ME.  
Hiver ouvert le week-end

**Restaurant.** Weit weg vom Lärm der Stadt, lädt Sie dieses authentische Berghaus ein, in der Stille der Natur Ihre Ruhe wiederzufinden. Am Startpunkt zahlreicher Bergwanderungen, Sommer wie Winter.

**Détente et  
ressourcement**

–

**Ruhe und  
Entspannung**

**Köstlichkeiten.** An diesem bezaubernden Ort fühlt man die Natur der Walliser Köstlichkeiten: Walliser Teller, Fondue, Käseschnitte, Brisolée und Wild (in der Saison).

⊗ Anfahrt mit dem Auto über Salvan von Mai bis Oktober. Im Winter zugänglich mit Schneeschuhen oder zu Fuss. ⌚ 9-22 Uhr – Geschlossen MO Abend, DI und MI. Im Winter am Wochenende geöffnet



## Steakhouse Martigny

Fabrice Grognuz

Place Centrale 10  
1920 Martigny  
027 722 25 65  
restaurant-martigny.com



**Établissement.** Cette brasserie idéalement située sur la Place Centrale de Martigny propose une ambiance méditerranéenne avec sa terrasse à l'ombre des platanes. Centre-ville. Restauration non-stop.

**Saveurs.** Le restaurant célèbre le terroir de la région avec des plats gourmands: pur burger valaisan au bœuf d'Hérens, viandes sur ardoise, croûtes et röstis au fromage de Bagnes. 20 crûs au verre, dont 4 sélections du mois.

**Restaurant.** Ideal gelegen am Place Centrale, bietet die Gaststätte mit ihrer Terrasse im Schatten von Platanen ein mediterranes Ambiente. Im Stadtzentrum, Nonstop-Restauration.

À l'ombre  
des platanes  
—  
Im Schatten der  
Platanen

**Köstlichkeiten.** Hier werden die lokalen Spezialitäten zelebriert: Walliser Burger vom Eringerrind, Fleisch vom

heissen Stein, Käseschnitten, Rösti, Käse vom Val de Bagnes. 20 Weine im Offenausschank, davon 4 Selektionen des Monats.

🕒 9h-24h - Ouvert 7/7 en JUL-AOÛT - Fermé le ME.

🕒 9-24 Uhr - Geöffnet 7/7 im JULI-AUG - MI geschlossen.



# MORAND

— 1889 —

DISTILLATEUR • MARTIGNY



Eaux-de-vie et liqueurs aux fruits du Valais  
[www.morand.ch](http://www.morand.ch)



## Café du Midi Martigny

Steve Langel



Marronniers 4  
1920 Martigny  
027 722 00 03  
cafedumidi.ch



**Établissement.** Sympathique bistrot de quartier situé au centre-ville de Martigny, le restaurant offre un décor d'authentique carnotzet valaisan avec sa vouête de pierre.

**Saveurs.** Une adresse incontournable pour les mets au fromage: fondue, fondue de chèvre ou brebis, croûtes au fromage et raclette servie tous les jours. Tourte abricotine ou william. Cuisine non-stop.

**Restaurant.** Sympathisches Quartierbistro im Zentrum von Martigny. Das Restaurant präsentiert sich im Stil eines Walliser Carnotzets mit typischem Steingewölbe.

Le paradis  
du fromage  
—  
Das Käseparadies

**Köstlichkeiten.** Die Adresse für Käsegerichte: Traditionelles Käsefondue, Fondue aus Ziegen- und Schafskäse. Täglich Raclette, Käseschnitten, Aprikosen- und Williamsbirnentorte. Nonstop-Küche.

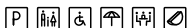
⌚ 10h30-23h - Fermé le MA et ME  
DÉC-MARS fermé le MA ⌚ JUL

⌚ 10.30-23 Uhr - Geschlossen DI-MI -  
DEZ - MÄRZ DI geschlossen ⌚ JULI

## Caveau du Moulin Semblanet Martigny-Bourg

Marie-Claire Merola  
et Patrick Bersier

Rue des Moulins 11  
1920 Martigny-Bourg  
027 722 51 98  
moulinsemblanet.ch



**Établissement.** Typique caveau valaisan, le restaurant propose un accueil chaleureux autour de son authentique fourneau à pierre olilaire. Magnifique terrasse ensoleillée avec vue sur le vignoble et les cimes environnantes.

**Saveurs.** L'établissement privilégie les produits locaux de saison: asperges, brisolée, entrecôte d'Hérens, cordon bleu au fromage de Bagnes, fondues et croûtes au fromage. Raclette servie tous les jours.

**Authenticité et  
convivialité**

—

**Echt und  
freundlich**

**Restaurant.** Typischer Walliser Weinkeller. Mit seinem authentischen Giltsteinofen verströmt das Restaurant eine wohlige Wärme. Schöne Sonnenterrasse mit Ausblick auf Reben und Berge.

**Köstlichkeiten.** Es wird mit lokalen und saisonalen Produkten gekocht: Spargeln, Brisolée, Entrecôte vom Eringerrind, Cordon bleu mit Käse vom Val de Bagnes, Fondues und Käseschnitten. Täglich Raclette.

🕒 10h30-22h - Ouvert du ME au DI.  
LU et MA sur réservation pour les groupes  
🗓️ Du 16 au 31 JUL

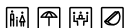
🕒 10.30-22 Uhr - Geöffnet MI-SO.  
MO und DI auf Reservation für Gruppen  
🗓️ Vom 16. bis 31. JULI

## Plan-Cerisier Martigny-Croix

Raymond et Sacha Gay



Guières 15  
1921 Martigny-Croix  
027 722 25 29  
plan-cerisier.ch



**Établissement.** Installé dans une maison vigneronne construite en 1948 en plein cœur du vignoble, le restaurant offre une vue imprenable sur la ville de Martigny et le charmant village de Plan-Cerisier.

**Saveurs.** Cuisine chaude à toute heure et vente de produits du terroir à l'emporter. Brisolée royale en saison (oct-nov). Raclette au fromage de Bagnes (déc-sept). Grand choix de vins du coteau de Martigny.

**Restaurant.** Inmitten des Weinberges, in einem Winzerhaus aus dem Jahre 1948, bietet das Restaurant eine uneingeschränkte Sicht auf die Stadt Martigny und das charmante Dorf Plan-Cerisier.

Au cœur  
du vignoble

—

Im Herzen  
der Reben

**Köstlichkeiten.** Den ganzen Tag warme Küche und Verkauf von lokalen Produkten. Okt.-Nov. Brisolée Royale.

Dez.-Sept. Raclette mit Käse vom Val de Bagnes. Grosse Weinauswahl aus der Umgebung von Martigny.

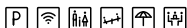
⌚ 9h-23h - Fermé le MA et ME - Ouvert 7/7 en JUL, AOÛT et OCT ⌚ Du 15 DÉC au 31 JAN

⌚ 9-23 Uhr - Geschlossen DI-MI - Geöffnet 7/7 im JULI, AUG und OKT ⌚ Vom 15. DEZ bis 31. JAN

## Drapeau Suisse Martigny-Combe

Dominique et Carmen Dias

Rte du Col de la Forclaz  
1921 Martigny-Combe  
027 722 00 73  
drapeausuisse.ch



**Établissement.** Situé sur la route du Col de la Forclaz, le restaurant surplombe la vallée du Rhône et offre une vue exceptionnelle sur la plaine. Grande terrasse panoramique et place de jeux pour les enfants.

**Saveurs.** L'établissement mise sur les saveurs du terroir valaisan: filet de bœuf d'Hérens sur ardoise, fondues au fromage, croûtes au fromage.

**Restaurant.** An der Strasse zum Col de la Forclaz, über dem Rhonetal gelegen, mit einer aussergewöhnlichen Aussicht auf die Rhoneebene. Grosse Panoramaterasse und Kinderspielplatz.

**Un repas  
avec vue**  
—  
**Speisen mit  
Aussicht**

**Köstlichkeiten.** Ausrichtung auf den Geschmack der Walliser Berge: Filet vom Erindgerrind auf dem heissen Stein, Käsefondue, Käseschnitten.

⌚ MA-SA 10h-23h - DI 10-16h ⌚ Du 23 DÉC  
au 7 JAN et du 23 JUIN au 10 JUL

⌚ DI-SA 10-23 Uhr - SO 10-16 Uhr ⌚ Vom 23.  
DEZ bis 7. JAN und vom 23. JUNI bis 10. JULI

## Auberge des Glaciers La Fouly

Maurice et  
Mauricette Amiot

Rte Ferret 47 - 1944 La Fouly  
027 783 11 71  
aubergedesglaciers.ch

Photo: A. Benjamin - World Hospitality Champions



**Établissement.** Avec sa terrasse panoramique faisant face aux glaciers de la Neuve et du Dolent, cette auberge, située à 1600 m d'altitude, offre un accès direct au domaine skiable de La Fouly. Capacité d'hébergement 55 places.

**Saveurs.** Cuisine au gré des saisons et spécialités valaisannes: grillades de viandes rassies d'Hérens, agneau, chasse de la vallée et croûtes valaisannes. Médaille d'argent au mondial de la fondue 2017. Raclette servie sur demande.

**Restaurant.** Den majestätischen Gletschern Neuve und Dolent zugewandt, hat das Restaurant mit seiner sonnigen Terrasse auf 1600 m ü. M. direkten Zugang zum Skigebiet von La Fouly. 55 Hotel- und Lagerbetten.

**Saveurs  
des cimes  
—  
Der Geschmack  
der Berge**

**Köstlichkeiten.** Der üppige Geschmack des Wallis: Grilladen vom Eringerrind, Lamm, Walliser Käseschnitten, sowie Wild aus der Region. Silbermedaille an der Fondue-WM 2017. Raclette auf Bestellung.

⌚ 8h-23h - Ouvert 7/7  
🕒 MAI et NOV

⌚ 8-23 Uhr - Geöffnet 7/7  
🕒 MAI und NOV

# LES GORGES DU DURNAND

## Une magie unique

Entrez dans les Gorges du Durnand et laissez-vous envoûter par un spectacle unique et époustoufflant.

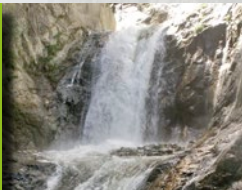
## Classées parmi les dix plus belles d'Europe

Aménagées en 1877, les marches et passerelles en bois font encore aujourd'hui le bonheur des amoureux de la nature. Les quatorze cascades à découvrir tout au long du parcours, qui s'effectue en une heure de marche à rythme tranquille, offrent un lot de tourbillons et d'émotions sans cesse renouvelés

## Sécurité et frissons

Le site est payant car chaque printemps, avant l'ouverture, les experts inspectent le site et les ouvriers réparent les marches et les passerelles endommagées. Cette besogne inlassablement répétée permet de profiter pleinement de la visite dans un profond sentiment de sécurité.

BON  
BON  
BON



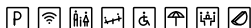
[gorgesdudurnand.ch](http://gorgesdudurnand.ch)

## Gorges du Durnand Bovernier

Dora et Akim Zuka



Les Valettes - Rte de Champex  
1932 Bovernier  
027 722 20 77  
gorgesdudurnand.ch



**Établissement.** Le cadre apaisant et rafraîchissant du site naturel des Gorges du Durnand sert d'écrin à ce charmant restaurant en pleine nature. Place de jeu pour les enfants, belle terrasse et grand parking.

**Saveurs.** Ce restaurant familial propose un beau choix de saveurs du terroir: filets de perches du Valais aux herbes, assiette valaisanne, fondues et croûtes au fromage. Menu chasse en saison.

**Un bol d'air frais  
en pleine nature**

—  
**Frischer Wind  
in der Natur**

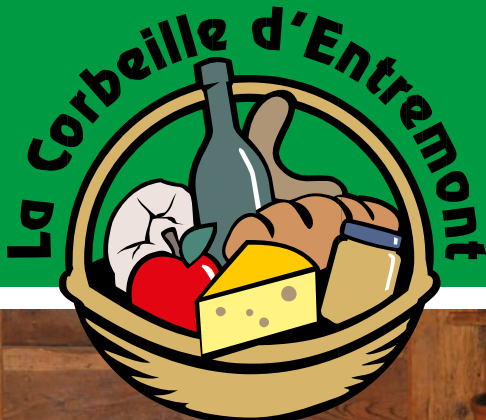
**Restaurant.** Die friedvolle und erfrischende Kulisse der Durnand Schlucht formt den Hintergrund dieses charmanten Restaurants. Kinderspielplatz, schöne Terrasse und grosser Parkplatz vorhanden.

**Köstlichkeiten.** Das Familienrestaurant bietet eine schöne Auswahl an lokalen Spezialitäten: Walliser Eglifilets mit Kräutern, Walliser Teller, Fondues und Käseschnitten. Wild während der Saison.

⌚ 10h-23h - Ouvert 7/7 en été.  
Ouvert du ME au DI en hiver  
⌚ Mi-DÉC à FÉV selon neige

⌚ 10 -23 Uhr - Im Sommer geöffnet 7/7  
Im Winter MI-SO  
⌚ Mitte DEZ bis FEB je nach Schnee

Un terroir fier  
de ses produits



[www.corbeille.ch](http://www.corbeille.ch)





## Auberge des Alpes Liddes

Nathalie Damon

Rue du Fond de Ville 11  
1945 Liddes  
027 783 13 80  
auberge-des-alpes.ch



**Établissement.** Située sur la mythique route du Col du Grand-Saint-Bernard, cette auberge familiale propose une terrasse et sept chambres.

**Légumes du Valais  
et produits de saison**

–  
**Walliser Gemüse und  
saisonale Produkte**

**Saveurs.** Le restaurant sert à la carte des produits régionaux. Chasse du pays en automne. Raclette servie sur demande.

**Restaurant.** An der mythischen Strasse zum Grosse St. Bernhard gelegen, bietet dieses Familienrestaurant eine Terrasse und 7 Gästezimmer.

**Köstlichkeiten.** Das Restaurant serviert «à la carte» regionale Produkte. Saison: Wild aus lokaler Jagd. Raclette auf Anfrage.

## Bivouac Napoléon Bourg St-Pierre

Martine Villettaz

Route Gd-St-Bernard 20  
1946 Bourg St-Pierre  
027 787 11 62  
bivouac.ch



**Établissement.** Sur l'artère internationale du Col du Grand-Saint-Bernard, le Bivouac Napoléon perpétue la tradition d'accueil de la région en toute convivialité. Terrasse et carnotzet valaisan. Hôtel & Spa.

Terrasse et carnotzet valaisan. Hôtel & Spa.

**Saveurs.** Avec sa cuisine soignée, le restaurant met à l'honneur les produits de la région: braserade à la tomme de Bruson, chasse du pays en automne, asperges en saison, assiette valaisanne, röstis valaisans.

**Restaurant.** Gastfreundliches Restaurant, gelegen an der Verkehrsader des Grossen St. Bernhard. Terrasse und Walliser Carnotzet. Hotel und Spa.

**Une tradition  
d'accueil perpétuée  
—  
Gastfreundschaft  
mit Tradition**

**Köstlichkeiten.** Gepflegte Küche mit regionalen Produkten: gebratener Tomme de Bruson, Walliser Teller, Walliser Rösti. Saisonal: Wild aus der Region, Spargeln.

⌚ 7h-23h - Ouvert 7/7  
🕒 Dernière sem. NOV et 1<sup>re</sup> sem. DÉC

⌚ 7-23 Uhr - Geöffnet 7/7  
🕒 Letzte Woche NOV und 1. Woche DEZ

## Hôtel du Crêt Bourg St-Pierre

Charly Delasoie



Rte Gd-St-Bernard 33  
1946 Bourg St-Pierre  
027 787 11 43  
hotel-du-cret.ch



**Établissement.** Cette charmante auberge propose une étape gourmande de choix sur la route internationale du Col du Grand-Saint-Bernard. Coin enfants. Hôtel de 40 chambres, idéal pour les familles.

**Saveurs.** Le restaurant propose des spécialités de viande et de fromage. Potence d'Hérens flambée. Soupe au pain de seigle. Patates traditionnelles et gratinées. Trio de fondues au fromage. Croûte au fromage d'Entremont.

**Restaurant.** Charmante Gaststätte an der Hauptstrasse zum Grossen St. Bernhard Pass. Kinderspiel-ecke. Hotel mit 40 Zimmern, ideal für Familien.

**Une étape  
gourmande**

—

**Ein Fein-  
schmeckerhalt**

**Köstlichkeiten.** Fleisch- und Käsespezialitäten: Am Galgen flambiertes Fleisch vom Eringerrind. Roggenbrotssuppe. Kartoffelgratin nach Walliser

Art. Fondue-Trio und Käseschnitten mit Käse aus dem Entremont.

⌚ 7h-23h - Ouvert 7/7 d'AVR à NOV  
Autres mois, fermé le LU

⌚ 7-23 Uhr - Geöffnet 7/7 von APR-NOV  
Restliche Monate, geschlossen am MO

## Raclett'house Bruson

Eddy Baillifard

Valbord 55  
1934 Bruson  
027 776 14 70  
racletthouse.ch



**Établissement.** Ancienne cantine du télésiège de Bruson, ce restaurant d'alpage culmine à 1100 m d'altitude et offre une très belle vue sur le val de Bagnes depuis sa terrasse ensoleillée. Un incontournable : l'authenticité et la bonne humeur du patron.

**Saveurs.** Véritable temple de la raclette, ce plat emblématique du Valais y est servi tous les jours. Fondues au fromage (9 sortes). Fondue Gault & Millau. Menu campagnard.

- Ⓞ Suivre la route qui mène au-dessus du village
- ⌚ 8h-23h - Ouvert 7/7
- 🗓 Dernière semaine de NOV

**Restaurant.** Ehemalige Kantine der Seilbahn von Bruson. Das Bergrestaurant liegt 1100 m ü. M. und bietet auf seiner Sonnenterrasse eine tolle Aussicht über das Val de Bagnes. Unvergesslich: die wirklich gute Laune des Chefs!

**Convivialité et  
authenticité**

—

**Friendly und  
authentisch**

**Köstlichkeiten.** Ein wahrer Raclette-Tempel: das symbolträchtige Walliser Gericht wird hier täglich serviert. 9 Sorten Käsefondue. Fondue Gault & Millau und rustikale Menüs.

- Ⓞ Folgen Sie der Strasse, die aus dem Dorf führt ⌚ 8-23 Uhr - Geöffnet 7/7
- 🗓 Letzte Woche im NOV

## La Petite Auberge Versegères

Frédéric Courtial



Rte Mauvoisin 102  
1947 Versegères  
027 776 22 17



**Établissement.** Située sur la route qui mène à l'imposant barrage de Mauvoisin, la Petite Auberge vous accueille dans son atmosphère de bistrot du village. Salle à manger pleine de charme. Petite terrasse ombragée.

**Saveurs.** Le restaurant réinterprète les traditions valaisannes avec sa verrine de raclette revisitée. 9 sortes de fondues au fromage. Chasse aux champignons de la région en saison.

**Restaurant.** La Petite Auberge est am Weg zur Staumauer von Mauvoisin gelegen. Die Dorfbeiz hat einen Speisesaal mit Charme und eine kleine, beschattete Terrasse.

**La tradition  
réinventée**

—

**Tradition  
neu erfunden**

**Köstlichkeiten.** Hier wird Walliser Tradition neu interpretiert: «Verrine de Raclette». 9 Sorten Käsefondue. Saisonal: Wild aus der

Region mit Pilzen.

⌚ 8h-24h - Fermé le MA soir et DI  
⌚ Début AOÛT

⌚ 8-24 Uhr - Geschlossen am DI Abend  
und SO ⌚ Anfang AUG

## L'Escale Le Châble

Charles-Henri Zuchuat

Rte de Verbier 22  
1934 Villette/Le Châble  
027 776 27 07  
restaurantlescale.ch



Slow Food'CH



**Établissement.** Idéalement situé sur la route menant à Verbier (à 10 min en voiture) et à deux pas de la gare du Châble, le restaurant L'Escale propose une halte gourmande de choix. Terrasse ensoleillée. Espace lounge cosy et carnotzet.

**Saveurs.** Le restaurant propose une cuisine maison privilégiant les produits de saison. Hamburger d'Hérens, cordon bleu au Raclette de Bagnes, filets de perche de Rarogne. Plats végan/végétariens/sans gluten à choix. Raclette servie tous les jours.

🕒 6h30-24h - Ouvert 7/7. Ouvert du JE au MA de Pâques à Noël  
🗓 Du 19 JUIN au 5 JUL

**Restaurant.** An der Strasse nach Verbier gelegen (10 Min. mit dem Auto) und nur ein paar Schritte vom Bahnhof Le Châble entfernt, bietet L'Escale einen idealen Gourmetstopp. Sonnenterasse, gemütliche Lounge und Carnotzet.

**Fait-maison et de saison**

—  
**Hausgemacht und saisonal**

**Köstlichkeiten.** Im Restaurant wird Hausmannskost mit saisonalen Produkten angeboten. Hamburger vom Eringerrind, Cordon bleu mit Käse vom Val de Bagnes, Eglifilets aus Raron. Vegane, vegetarische und glutenfreie Gerichte. Täglich Raclette.

🕒 6.30-24 Uhr - Geöffnet 7/7. Ostern bis Weihnachten geöffnet von DO-DI  
🗓 Vom 19. JUNI bis 5. JULI

## La Marmotte Verbier

Aimée Oreiller



Planards 6  
1936 Verbier  
027 771 68 34  
lamarmotte-verbier.com



**Établissement.** Avec sa situation privilégiée sur les hauteurs du domaine skiable de Savoleyres, cet authentique chalet d'alpage offre un cadre idyllique avec boiseries et cheminée. Sublime terrasse plein sud avec vue sur Verbier, ouverte été comme hiver.

**Saveurs.** Le fromage et les saveurs montagnardes sont ici à l'honneur. Fondue Marmotte avec brunoise de viande séchée et jambon cru, émincé de veau d'Hérens. Raclette au feu de bois servie tous les jours.

⊙ Hiver: accès à ski secteur Savoleyres. Été: route d'alpage depuis Verbier ⊕ Ouvert 7/7 dès 9h ⊗ De mi-AVR à fin MAI et de NOV à mi-DÉC

**Restaurant.** An bevorzugter Lage, inmitten des Skigebietes von Savoleyres, steht dieses authentische, mit Holz und Kamin ausgestattete Bergchalet. Südlich gelegene Terrasse mit Blick auf Verbier. Sommer und Winter geöffnet.

**Savoureuse  
authenticité**

—

**Authentischer  
Geschmack**

**Köstlichkeiten.** Der Käse und die Aromen der Berge: Fondue Marmotte mit Trockenfleischwürfeln und Rohschinken, Geschnetzeltes vom Eringerkalb. Täglich Raclette vom Holzfeuer.

⊙ Winter: Zugang per Ski Sektor Savoleyres. Sommer: Alpenstrasse ab Verbier ⊕ Geöffnet 7/7 Ab 9 Uhr ⊗ Ab Mitte APR - Ende MAI und ab NOV -Mitte DEZ

RESTAURANT

# La Croix-de-Cœur



**VERBIER**

4 VALLÉES 



## LE RENDEZ-VOUS 2'174m ENSOLEILLÉ DE VERBIER ET LA TZOUMAZ



Labellisé Saveurs du Valais

ÉTÉ : de juin à octobre - HIVER : de décembre à avril  
RÉSERVATIONS : T +41 27 775 25 36 - M +41 79 221 08 87

Email: [lacroixdecoeur@televerbier.ch](mailto:lacroixdecoeur@televerbier.ch)

HORAIRE : [www.verbier4vallees.com](http://www.verbier4vallees.com)

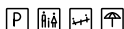




## La Croix-de-Cœur Verbier

Dominique Valdenaire

Planards 6  
1936 Verbier  
027 775 25 36  
televerbier.ch



**Établissement.** Situé au Col de la Croix-de-Cœur (2174 m), ce restaurant d'altitude surplombe la station de Verbier et offre une vue panoramique sur le Mont-Blanc, les Combins et les Alpes bernoises. Terrasse ensoleillée.

**Saveurs.** Etape gourmande pour les skieurs et randonneurs entre Verbier et La Tzoumaz, le restaurant propose une carte généreuse. Tartare de Bœuf d'Hérens coupé au couteau. Röstis, fondues et croûtes au fromage.

⊗ En hiver, accessible à ski sur le secteur Savoleyres ⊕ Ouvert 7/7 en JUL et AOÛT. Ouvert le week-end en JUIN, SEPT et OCT. Été: 9h30-17h. Hiver: 9h30-16h30. ⊖ Hors-saison

**Restaurant.** Das Restaurant steht auf dem Col de la Croix-de-Coeur (2174 m ü. M.). Fantastische Aussicht auf den Mont-Blanc, das Combins-Massiv und die Berner Alpen. Sonnenterrasse.

**Le terroir  
avec vue**

—

**Lage mit Aussicht**

**Köstlichkeiten.** Genieserpause für Skifahrer und Wanderer zwischen Verbier und La Tzoumaz. Gourmet-Karte: Von Hand geschnittenes Tartar vom Eringerrind. Röstli. Fondue und Käseschnitten.

⊗ Im Winter: Erreichbar im Skisektor Savoleyres ⊕ Geöffnet 7/7 im JULI und AUG. Geöffnet am Wochenende im JUNI, SEPT und OKT. Sommer: 9.30-17 Uhr. Winter: 9.30-16.30 Uhr ⊖ Zwischensaison

# 24

## Relais des Chasseurs Fully

Les filles de Yolande  
et Michel Ançay

Chiboz - 1926 Fully  
027 746 29 98  
chiboz.ch



**Établissement.** Niché à 1350m sur les hauteurs de Fully, ce restaurant géré en famille offre une vue à couper le souffle sur la plaine du Rhône. Terrasse panoramique fleurie et décor rustique.

**Saveurs.** En automne à Chiboz, la chasse est reine! Produits de saison, tartelette au seigle du moulin de Chiboz, tomme d'alpage aux vercognes. Raclette sur réservation dès 6 personnes.

**Panorama et  
convivialité**  
—  
**Panorama  
und Freundlichkeit**

**Restaurant.** Auf 1350m ü. M. oberhalb von Fully, bietet dieser Familienbetrieb eine atemberaubende Aussicht auf die Rhoneebene. Panoramaterasse und rustikale Einrichtung.

**Köstlichkeiten.** Im Herbst ist in Chiboz Wild angesagt! Saisonale Produkte, Roggenmehltörtchen von der Mühle Chiboz, Käse von der Alp. Raclette ab 6 Personen.

⊗ Route d'alpage depuis Fully ou Ovronnaz  
⌚ 9h-24h - ME-DI - 15 JULI au 15 AOÛT MA-DI  
⊗ De mi-NOV à mi-MAI

⊗ Alpstrasse ab Fully oder Ovronnaz  
⌚ 9-24 Uhr - MI-SO - 15. JULI-15. AUG  
DI-SO ⊗ Mitte NOV bis Mitte MAI



## Relais de la Sarvaz Saillon

Philippe Michellod

Rte de Fully 100  
1913 Saillon  
027 744 13 89  
sarvaz.ch



**Établissement.** Située sur le magnifique Chemin du Vignoble, cette ancienne auberge de campagne se présente comme un petit coin de paradis en pleine nature aux abords du Rhône. Camping, minigolf et place de jeux.

**Saveurs.** Au printemps, les asperges de Saillon sont à l'honneur à la carte. Brisolée en saison. Diverses fondues au fromage d'alpage et aux tomates, viande séchée maison. Tartes et desserts aux fruits de la région.

**Restaurant.** Der Landgasthof liegt am schönen Walliser Weinweg, paradiesisch am Ufer der Rhone. Camping, Minigolf und Kinderspielplatz.

**Au royaume  
des asperges**

—

**Im Königreich  
der Spargeln**

**Köstlichkeiten.** Im Frühling sind die Spargeln die Hauptdarsteller auf der Speisekarte. Im Herbst Brisolée. Diverse Käsefondues mit Alpkäse und mit Tomaten,

hausgemachtes Trockenfleisch. Kuchen mit Früchten aus der Region.

⌚ 8h-23h - Ouvert du ME au DI. Fermé DI soir de DÉC à MI-MARS. ⌚ 5 semaines dès le 1<sup>er</sup> DI de JAN

⌚ 8-23 Uhr - Geöffnet von MI-SO. Geschlossen SO Abend von DEZ bis Mitte MÄRZ. ⌚ 5 Wochen ab dem 1. SO im JAN

# 26

## Au Créneau Gourmand Saillon

Jean-Blaise Gollut

Rue du Bourg 2  
1913 Saillon  
027 744 12 29



**Établissement.** Cette charmante et intime table d'hôtes se situe dans une bâtisse du 16<sup>e</sup> siècle à l'entrée du sublime bourg médiéval de Saillon, classé plus beau village de Suisse romande en 2013.

**Saveurs.** Le restaurant propose des menus gourmands à base de produits du marché et de saison: asperges de Saillon, viande Fleur d'Hérens ou agneau du val des Dix (sur réservation). Vins de la maison, sorbets artisanaux et confitures maison.

**Restaurant.** Charmantes, kleines Lokal in einem Gebäude aus dem 16. Jahrhundert am Eingang des mittelalterlichen Städtchens Saillon. 2013 ausgezeichnet als schönster Ort der Westschweiz.

**Charme et produits maison**

—

**Charme und Hausgemachtes**

**Köstlichkeiten.** Gourmetmenüs mit saisonalen Produkten: Spargeln aus Saillon, Fleisch vom Eringerrind, Lamm aus dem Val des Dix (auf Reservation). Hauswein, Walliser Sorbets und hausgemachte Konfitüren.

⌚ Ouvert du ME à 17h au DI 15h - 8h-23h JE-VE-SA

⌚ Geöffnet MI ab 17 Uhr und SO bis 15 Uhr - 8-23 Uhr DO-FR-SA



## Bains de Saillon Saillon

Jean-Michel Rupp

Centre thermal 16  
1913 Saillon  
027 602 11 11  
bainsdesaillon.ch



**Établissement.** Parfait mélange entre détente et plaisirs de la table, le restaurant possède une terrasse ensoleillée avec vue sur le parc thermal. Atmosphère cosy de typique carnotzet valaisan.

**Saveurs.** Le restaurant propose une cuisine chaude à toute heure basée sur des produits régionaux de saison à l'instar des asperges ou de la chasse du pays. Raclette servie le soir uniquement le week-end.

**Restaurant.** Perfekte Mischung aus Entspannung und kulinarischen Genüssen. Sonnenterrasse mit Sicht auf den Thermalbadepark. Gemütliche Atmosphäre eines typischen Walliser Carnotzets.

**Saveurs valaisannes  
et eau thermale**

—

**Walliser Köstlichkeiten  
und Thermalwasser**

**Köstlichkeiten.** Rund um die Uhr warme Küche mit regionalen Produkten der Saison wie Spargeln oder lokalem

Wild. Raclette jeweils am Wochenende abends.

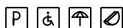
🕒 11h30-22h - Ouvert 7/7

🕒 11.30-22 Uhr - Geöffnet 7/7

## Café des Vergers Leytron

Olivier et Stéphane  
Michellod

Rte de Saillon 1  
1912 Leytron  
027 306 30 62



**Établissement.** Ce café-restaurant familial en activité depuis 1921 se situe au centre du village viticole de Leytron. Pinte villageoise avec brasserie, salle à manger, carnotzet et grande terrasse.

**Saveurs.** Le terroir valaisan décline ici sa richesse sous différentes formes : fondue des Vergers avec viande sur ardoise, tartiflette, asperges du Valais (printemps), chasse du Valais (automne). Raclette à CHF 3.- servie tous les soirs (à midi sur demande).

**Ambiance  
villageoise  
–  
Dorfambiance**

**Restaurant.** Das Café-Restaurant ist seit 1921 in Familienbesitz und liegt im Zentrum des Weinbaudorfes Leytron. Dorfbeiz mit Gourmetstube, Speisesaal, Carnotzet und grosser Terrasse.

**Köstlichkeiten.** Das Wallis zeigt hier seinen Reichtum mit verschiedenen Gesichtern: «Obstgarten»-Fondue mit Fleisch vom heissen Stein, Käseauflauf, im Frühling Walliser Spargeln, im Herbst Walliser Wild. Jeden Abend Raclette für CHF 3.- (mittags auf Anfrage).

⌚ 8h-23h - Fermé le DI soir et MA  
🗓️ 1<sup>re</sup> semaine de JAN

⌚ 8-23 Uhr - Geschlossen SO Abend und DI  
🗓️ 1. Woche JAN

## Restaurant La Promenade Ovronnaz

Christian Luisier



Rte de Chevalley 88  
1911 Ovronnaz  
027 306 32 04  
chezmicky.ch



**Établissement.** Avec sa terrasse panoramique plein sud, ce chalet de montagne situé au sommet d'Ovronnaz vous accueille dans une ambiance chaleureuse et authentique.

**Saveurs.** Ici, la priorité est donnée aux fromages au lait cru des alpages locaux: Odonne et Loutze! Vous les retrouvez dans presque tous les plats: raclette bien sûr, mais aussi fondues, croûtes, et même au cœur du cordon bleu valaisan pané au seigle.

**Restaurant.** Das in Ovronnaz gelegene Bergchalet mit südwärts gerichteter Panoramaterrasse empfängt Sie mit einer warmen und authentischen Atmosphäre.

**Le spécialiste du terroir valaisan**

—  
**Der Spezialist des Walliser Terroirs**

**Köstlichkeiten.** Hier steht der Rohmilchkäse der umliegenden Alpen im Vordergrund:

Odonne und Loutze! Man findet ihn in fast allen Gerichten: natürlich im Raclette, aber auch im Fondue, in den Käseschnitten und sogar im Herzen des mit Roggen panierten Walliser Cordon bleu.

🕒 10h-23h - Fermé le LU  
🕒 Du 10 JUIN au 1<sup>er</sup> JUL

🕒 10-23 Uhr - Geschlossen MO  
🕒 Vom 10. JUNI bis 1. JULI

# 30

## Auberge du Mont Gelé Isérables

Yvonne Vouillamoz

Rue du Télépherique 35  
1914 Isérables  
027 306 26 88  
alauberge.ch



**Établissement.** Cette auberge construite en 1943 surplombe Riddes et la vallée du Rhône tel un nid d'aigle. Cadre rustique au cœur des 4 Vallées. Terrasse panoramique.

**Saveurs.** Le restaurant propose des mets valaisans à toute heure: filet de bœuf d'Hérens sur ardoise avec beurre génépi, filets de perches de Rarogne, légumes et salades du jardin. Asperges et fraises de Riddes en saison.

**Un nid d'aigle  
gourmand  
–  
Adlernest  
für Gourmets**

**Restaurant.** Wie ein Adlernest: 1943 gebautes Gasthaus in schwindelerregender Höhe über Riddes und dem Rhonetal. Im Herzen der 4 Vallées, mit Panoramaterrasse.

**Köstlichkeiten.** Walliser Gerichte rund um die Uhr: Filet vom Eingerrind auf dem heissen Stein mit Génépibutter, Eglifilets aus Raron, Gemüse und Salate aus dem Garten. Saisonal: Spargeln und Erdbeeren aus Riddes.

Ⓢ Accès routier ou par téléphérique depuis Riddes ⌚ 8h30-22h30 - Fermé le DI soir et LU

Ⓢ Zugang von Riddes via Strasse oder Seilbahn ⌚ 8.30-22.30 Uhr - Geschlossen SO Abend und MO





## Auberge de la Croix-Blanche St-Pierre-de-Clages

Gertrude Vuillerat

Église 28  
1955 St-Pierre-de-Clages  
027 306 42 62  
aubergercroixblanche.ch



**Établissement.** Cette bâtisse historique, qui faisait autrefois office de relais sur la route des diligences, offre une vue imprenable sur l'église romane du 11<sup>e</sup> siècle de St-Pierre-de-Clages. Terrasse ombragée et cachet chaleureux d'un authentique bistrot valaisan.

**Saveurs.** L'établissement propose une cuisine de saison misant sur les produits locaux: asperges du Valais en saison, crottin de chèvre chaud de Grimisuat, entrecôte d'Hérens sur ardoise ou encore agneau de Chamoson.

⌚ MA-VE 8h-22h - SA 9h-22h - Fermé le DI et LU ⌚ Du 21 JUL au 06 AOUT et du 22 DÉC 2018 au 8 JAN

**Restaurant.** Das historische Gebäude, das früher als Relais auf der Postkutschenstrecke diente, bietet einen sagenhaften Blick auf die romanische Kirche von St-Pierre-de-Clages aus dem 11. Jahrhundert. Schattige Terrasse und herzliche Atmosphäre eines ursprünglichen Walliser Bistros.

**Saveurs et patri-  
moine séculaire**  
—  
**Köstlichkeiten  
und Erbe**

**Köstlichkeiten.** Den Gast erwartet eine saisonale Küche mit lokalen Produkten: Walliser Spargeln während der Saison, warmer Ziegenkäse aus Grimisuat, Eringer-Entrecôte auf heissem Stein oder Lamm aus Chamoson.

⌚ DI-FR 8-22 Uhr - SA 9-22 Uhr - Geschlossen SO und MO ⌚ Vom 21. JULI bis 6. AUG und vom 22. DEZ bis 8. JAN

## Relais du Valais Vétroz

Alexandra et Yanik  
James-Bourban

Abbaye 35  
1963 Vétroz  
027 346 03 03  
lerelaisduvalais.ch



**Établissement.** Cette abbaye de 1734 abrite un véritable temple de la gastronomie locale au cœur du village viticole de Vétroz. Grande salle voûtée, terrasse. Quatre salles aux ambiances diverses.

**Saveurs.** La carte convient aussi bien aux épicuriens qu'aux amoureux du vin: terrine de foie gras à l'Amigine de Vétroz, fondues au fromage, asperges du Valais (printemps), brisolée (automne). Raclette sur demande.

**Un patrimoine  
de saveurs**

—  
**Erbe des  
Geschmacks**

**Restaurant.** Ehemalige Abtei aus dem Jahre 1734: Ein wahrer Tempel der lokalen Gastronomie. Im Herzen des Weindorfes Vétroz gelegen. Grosser Gewölbesaal, 4 Säle mit unterschiedlicher Atmosphäre.

**Köstlichkeiten.** Eine Speisekarte für den Geniesser und Weinfreund: Gänseleberterrine mit Amigine de Vétroz, Käsefondue. Im Frühling: Walliser Spargeln. Im Herbst: Brisolée. Raclette auf Anfrage.

⌚ 10h30-14h30 - 17h30-24h - Fermé le DI  
soir et LU

⌚ 10.30-14.30 Uhr und 17.30-24 Uhr -  
Geschlossen SO Abend und MO

## Camping- Restaurant Botza Beach Vétroz

Jean-Nicolas Revaz

Rte du Camping 1 - 1963 Vétroz  
027 346 19 40  
botza.ch



**Établissement.** Il flotte comme un air de vacances sur la magnifique terrasse du restaurant située au bord de la piscine du camping du Botza. 200 places à disposition. Les enfants peuvent profiter d'une salle de jeu insonorisée.

**Saveurs.** L'établissement propose une cuisine simple misant sur les produits du terroir valaisan: assiette valaisanne, pizza valaisanne, croûte au fromage et fondue. Belle carte de cocktails. Raclette sur réservation uniquement.

**Le Valais sous les  
tropiques**

—

**Das tropische  
Wallis**

**Restaurant.** Auf der herrlichen Terrasse des Restaurants, welches direkt neben dem Freibad des Campingplatzes Botza liegt, kommen richtige Feriengefühle auf. 200 Plätze stehen zur Verfügung. Kinder können sich im schallgedämpften Spielzimmer austoben.

**Köstlichkeiten.** Die Gaststätte verwöhnt mit einfacher Küche aus lokalen Walliser Produkten: Walliser Teller, Walliser Pizza, Käseschnitte und Fondue. Schöne Cocktailkarte. Raclette nur auf Reservation.

⌚ 9h-23h - Fermé le LU et MA - Ouvert  
7/7 de MAI à AOÛT ⌚ JAN - FÉV

⌚ 9-23 Uhr - Geschlossen MO und  
DI - Geöffnet 7/7 von MAI bis AUG  
⌚ JAN-FEB



**Dominique Werlen**

Directeur associé

**079 627 33 33**



**Bernard Aufrère**

Directeur associé

**079 628 33 33**

## *A votre service*

**Nettoyage**  
**Assainissement**  
**Traitement sols**  
**Traitement bois**  
**Gommage**  
**Teintage artisanal**

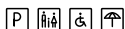


## Clair de Lune Erde

Marie-Jeanne Évéquoz



Mayens de Conthey  
1976 Erde  
027 346 16 78  
clairdelune.ch



**Établissement.** Ce restaurant de montagne, situé à 1350m dans les mayens entre Derborence et le col du Sanetsch, ravit les amoureux de la nature. Cadre rustique et intime. Ambiance familiale. Vue panoramique sur la plaine.

**Saveurs.** Cuisine à base de produits du terroir et de plantes sauvages.

Carré de veau aux bourgeons de sapin (mai-juin). Rouleaux de sérac de l'alpage de Flore (été). Filet de cerf du Valais au cynorrhodon (automne).

**Restaurant.** Das Bergrestaurant liegt auf 1350 m ü. M. in einem Maiensäss zwischen Derborence und dem Sanetschpass. Naturliebhaber werden hier in einer rustikalen und intimen Atmosphäre verwöhnt. Panorama-Aussicht.

Les bienfaits des  
prairies alpines

—  
Geschenke der  
Alpwiesen

**Köstlichkeiten.** Wildkräuterküche mit lokalen Produkten.

Kalbssteak mit Tannenspitzen (Mai-Juni), Alpziger-Rouladen mit Alpenblumen (Sommer), Walliser Hirschfilet mit Hagebutten (Herbst).

Ⓞ Accès routier via Conthey, Erde, Daillon  
⌚ 10h30-23h - Fermé le LU et MA ⌚ De mi-NOV à mi-AVR

Ⓞ Anfahrt via Conthey, Erde, Daillon  
⌚ 10.30-23 Uhr - Geschlossen MO-DI  
⌚ Von Mitte NOV bis Mitte APR



La sérigraphie de l'édition limitée valais 2018 a été créé par Léana Zobot de l'Ecole cantonale d'art du Valais.  
Disponible en 50cl et 1L, naturelle ou pétillante.

Les nouvelles bouteilles consignées valais Drink Pure sont désormais également disponibles pour la gastronomie via [apposito.ch](http://apposito.ch) en 33cl, 50cl et 1L, naturelle ou pétillante.



## Refuge du Lac de Derborence Derborence

Jean-Michel Cajoux

1976 Derborence  
027 346 14 28  
refugederborence.ch



**Établissement.** Lové dans la sublime vallée protégée de Derborence si chère à C.F. Ramuz, le restaurant offre une vue imprenable sur les eaux claires du lac: une parfaite halte gourmande pour les férus de randonnée. Possibilité d'hébergement en dortoir.

**Saveurs.** L'établissement propose des plats du terroir à toute heure: spécialités à base de sérac, tartare de bœuf et son sérac revisité, soupe aux orties et tartes maison. Raclette tous les dimanches et sur réservation.

© Route fermée en hiver ⌚ 7h-23h - Ouvert 7/7 de MAI à NOV ⓧ Fermeture hivernale DÉC-AVR

**Restaurant.** Das Restaurant mit atemberaubendem Blick auf das klare Wasser des Sees liegt eingebettet in das geschützte, von C.-F. Ramuz so sehr geliebte Derborence-Tal. Es bietet sich als perfekter Gourmethalt für Wanderfreunde an. Übernachtung im Massenlager möglich.

La nature  
à l'état pur  
—  
Unberührte  
Natur

**Köstlichkeiten.** Das Restaurant bietet den ganzen Tag über lokale Gerichte an: Ziger-Spezialitäten, Rindstatar mit verfeinertem Ziger, Brennesselsuppe und hausgemachten Kuchen. Raclette jeden Sonntag und auf Reservation.

© Strasse im Winter gesperrt ⌚ 7-23 Uhr - Geöffnet 7/7 von MAI bis NOV ⓧ Im Winter geschlossen DEZ-APR



## Sion & Wine Tour

Tour accompagné proposant:

- . Dégustation: 5 vins & assiette valaisanne
- . Découverte: 3 monuments historiques situés en vieille ville

Begleitete Führung, welche folgendes beinhaltet:

- . Degustation: 5 Weine & Walliser Teller
- . Entdeckung: 3 historische Gebäude der Altstadt

**Réservation | Anmeldung**

Office du Tourisme de Sion

T 027 327 77 27

[siontourisme.ch](http://siontourisme.ch)



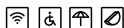


## Au Vieux Valais Sion

Famille Schuppli-Ritz



Rue St-Théodule 3  
1950 Sion  
027 322 72 72  
vieuxvalais.ch



**Établissement.** Situé au cœur de la vieille ville de Sion, ce restaurant typiquement valaisan vous accueille dans une atmosphère chaleureuse et conviviale, digne des plus beaux carnotzets du canton.

**Saveurs.** Au Vieux Valais, on célèbre les arômes suaves et fondants de la raclette avec 6 fromages en dégustation tous les jours. Fondue Glareyarde (viande marinée dans un mélange d'épices), assiette valaisanne, brisolée et asperges en saison.

**Restaurant.** Im Herzen der Altstadt von Sitten gelegen. Dieses typische Walliser Restaurant hat eine warme, freundliche Atmosphäre und eines der schönsten Carnotzets des Kanton Wallis.

La taverne  
du fromage  
—  
Die Käse-Beiz

**Köstlichkeiten.** Hier ist Raclette der Star: Der zarte Schmelz von 6 verschiedenen Käsen kann täglich verkostet werden. Fondue Glareyarde (mit in einer Kräutermischung mariniertem Fleisch), Walliser Teller, Brisolée und Spargeln während der Saison.

🕒 11h-15h - 18h-23h - Fermé le DI soir

🕒 11-15 Uhr - 18-23 Uhr - SO Abendgeschlossen

## Restaurant du Sapin Blanc Nendaz

Nicolas Lambelet

Rte de Saclentse 167  
1996 Nendaz  
027 565 02 33 - 079 373 49 60  
cafedusapinblanc.ch



**Établissement.** Ce restaurant villageois typique perpétue la tradition des anciens avec une cuisine généreuse et de saison. Belle terrasse ombragée avec vue sur la nature environnante.

**Saveurs.** Le chef, ardent défenseur d'une cuisine authentique met en valeur des produits frais et de saison: Pot-au-feu de Saclentse, macaronis montagnards végétariens ou au lard, fondue 100% valaisanne. Raclette sur réservation (dès 10 pers.)

**Goûtez à l'âme  
villageoise**

—  
**Die Seele des Dorfes  
geniessen**

**Restaurant.** Dieses typische Dorfrestaurant führt mit einer üppigen saisonalen Küche die althergebrachten Traditionen weiter. Schöne, schattige Terrasse mit Blick auf die umliegende Natur.

**Köstlichkeiten.** Der Küchenchef ist ein leidenschaftlicher Verfechter der authentischen Küche und würdigt frische und saisonale Produkte: Pot-au-feu aus Saclentse, Älplermagronen - vegetarisch oder mit Speck -, original Walliser Fondue. Raclette auf Reservation (ab 10 Personen).

🕒 9h-22h - Fermé le LU

🕒 9-22 Uhr - Geschlossen MO



## Les Caboulis Veysonnaz

Dominique et  
Jean-Noël Glassey

Rte des Mayens  
1993 Veysonnaz  
078 648 85 97  
caboulis.ch



**Établissement.** Situé sur le domaine skiable des 4 Vallées, ce chalet d'alpage offre un panorama à couper le souffle sur les Alpes. En hiver, accessible directement à ski. En été, point de départ de nombreuses balades en montagne et animaux de la ferme en pâturage.

**Saveurs.** Potée des mayens. Raclette 3 fromages sur demande et croûtes au fromage. Diverses assiettes froides. Grandes salades composées. Brisolée en automne. Desserts aux fruits de saison. Grand choix de vin.

© En hiver accès à ski, en été en voiture par la route des mayens ☺ Ouvert 7/7 de Noël à Pâques - hors-saison, se référer au site web

**Restaurant.** Alphütte inmitten des Skigebietes 4 Vallées mit atemberaubender Panorama-Aussicht auf die Alpen. Im Winter direkt mit den Skiern erreichbar. Im Sommer Ausgangspunkt zahlreicher Bergwanderungen und Hoftiere auf der Weide.

Saveurs  
au grand air

—

Aromen der  
Bergluft

**Köstlichkeiten.** Äpler-Eintopf. Auf Anfrage Raclette von 3 verschie-

denen Käsen. Käseschnitten. Diverse kalte Teller. Grosse Salatteller. Desserts mit saisonalen Früchten und eine grosse Weinauswahl. Im Herbst: Brisolée.

© Im Winter Zugang mit Skiern, im Sommer Anfahrt über die Alpstrasse ☺ Geöffnet 7/7 von Weihnachten bis Ostern - in der Zwischensaison gemäss Webseite

## La Taverne Évolénarde Évolène

Fabrice Métrailler

Rue Centrale  
1983 Evolène  
027 283 12 02  
lataverneevolénarde.ch



**Établissement.** Cette belle bâtisse à l'entrée d'Évolène allie charme de la pierre et chaleur du bois, avec ses deux caveaux voûtés et sa grande salle à manger conviviale. Terrasse fleurie.

**Saveurs.** Le restaurant met à l'honneur les fromages de la région: croûtes au fromage, fondues au fromage des Haudères. Asperges au printemps. Brisolée en automne. Cochonaille du pays. Chasse du pays et entrecôte d'Hérens (selon arrivage).

**Le patrimoine  
régional à la carte**  
—  
**Regionales Erbe  
à la carte**

**Restaurant.** Historisches Haus am Dorfeingang von Evolène. Mit 2 Gewölbekellern und grossem, freundlichem Speisesaal. Blumenterrasse.

**Köstlichkeiten.** Das Restaurant legt Wert auf Käse der Region: Käseschnitten, Fondue mit Käse aus Les Haudères. Im Frühling Spargeln. Im Herbst Brisolée. Lokales Schweinefleisch Wild und Entrecôte vom Eringerrind (je nach Verfügbarkeit).

🕒 10h-24h - Fermé le ME

🕒 10-24 Uhr - Geschlossen MI

## La Paix & La Grange Évolène

Marie-Jo Gessler et  
Henri Georges

Rue Centrale 156  
1983 Evolène  
027 283 13 79  
restaurantlapaix.ch



**Établissement.** Raccards hérensards du 18<sup>e</sup> siècle métamorphosés en carnotzet valaisan et restaurant de charme sur la rue centrale d'Évolène. De la terrasse, vue sur les façades tannées par le soleil.

**Saveurs.** La fondue au fromage servie dans un caquelon de pain est la spécialité de la maison. Brisolée au feu de bois en saison. Viandes sur pierre ollaire. 10 crûs au verre à déguster. Raclette (3 fromages) tous les jours sur demande.

🕒 10h-24h - Ouvert de ME à LU - basse saison, fermé le LU dès 16h 🕒 Du 22 NOV au 22 DÉC et du 21 MAI au 21 JUIN

**Restaurant.** Walliser Stadel aus dem 18. Jahrhundert, umgebaut in ein Carnotzet und ein charmantes Restaurant. An der Rue Centrale in Evolène. Terrasse mit Sicht auf die von der Sonne gebräunten Holzhäuser.

Un cadre chaleureux  
et authentique

—  
Warmherzig und  
authentisch

**Köstlichkeiten.** Spezialität des Hauses: Im Brot-Caquelon serviertes Käsefondue.

Saisonal: Brisolée vom Holzfeuer. Fleischgerichte auf heissem Speckstein. 10 Weine im Offenausschank. Auf Reservation täglich Raclette (3 Käsesorten).

🕒 10-24 Uhr - Geöffnet von MI-MO  
Zwischensaison, geschlossen MO ab 16 Uhr  
🕒 Vom 22. NOV bis 22. DEZ und vom 21.  
MAI bis 21. JUNI

## Le Refuge Evolène

Véronique Vuignier

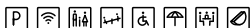
Rte de Lanna 17  
1983 Evolène  
027 283 19 42  
lerefuge.ch



**Établissement.** Ce grand chalet met à l'honneur le bois avec son café en mélèze et sa salle à manger en arolle. Jardin d'hiver. Grande terrasse ombragée avec vue sur la Dent-Blanche et les Dents de Veisivi.

**Saveurs.** Viande de bœuf Fleur d'Hérens et agneau d'Evolène. Médailles de cerf, chevreuil et chamois de la région (selon arrivage). Désossée de carré d'agneau d'Evolène en croûte d'herbettes. Raclette servie du mercredi au dimanche (dès 4 pers.).

⌚ 9h-24h - Fermé le LU et MA  
⊗ De fin NOV à mi-DÉC



**Restaurant.** Grosses Chalet mit Café aus Lärchen- und Speisesaal aus Arvenholz. Wintergarten. Grosse, beschattete Terrasse mit Blick auf die Dent-Blanche und die Dents de Veisivi.

**Savoureuses viandes  
de la région**

—  
**Aromatisches  
Fleisch der Region**

**Köstlichkeiten.** Rindfleisch «Fleur d'Hérens» und Lammfleisch aus Evolène. Médailles von Hirsch und Gämse aus der Region (je nach Verfügbarkeit). Lamm-Entrecôte mit Kräuterkruste. Raclette von Mittwoch bis Sonntag ab 4 Personen.

⌚ 9-24 Uhr - Geschlossen MO-DI  
⊗ Ab Ende NOV bis Mitte DEZ



## Le Trappeur Mase

Jean-François Luy

Rte du Village 14  
1968 Mase  
027 281 28 28  
le-trappeur.ch



**Établissement.** Située dans une ancienne maison villageoise de la ruelle centrale de Mase, cette sympathique tanière est réputée pour son cadre accueillant et sa terrasse surplombant la nature sauvage du val d'Hérens.

**Saveurs.** Une cuisine originale met à l'honneur les plus belles viandes servies sur ardoise. Röstis valaisans. Croûtes au fromage d'alpage. Desserts maison. Vin d'assemblage «La Pépité du Trappeur» vinifié spécialement pour l'établissement.

**Restaurant.** Das Restaurant liegt in einem alten Dorfgebäude an der Ruelle Centrale. Einladende Atmosphäre mit überwältigendem Blick auf die wilde Natur des Val d'Hérens.

**Sublime terrasse**  
—  
**Überwältigende  
Terrasse**

**Köstlichkeiten.** Originelle Küche mit den besten Fleischstücken, serviert auf dem

heissen Stein. Walliser Rösti. Käseschnitten mit Alpkäse. Hausdesserts. Hauseigene Wein-Assemblage «La Pépité du Trappeur», speziell für das Restaurant vinifiziert.

⌚ LU-ME-JE-DI 9h-23h - VE-SA 10h30-24h  
- Fermé le MA - Vacances scolaires ouvert 7/7

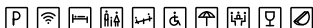
⌚ MO-MI-DO-SO 10.30-23 Uhr - FR-SA  
10.30-24 Uhr - Geschlossen DI - Geöffnet  
7/7 in den Schulferien

# 43

## Hôtel-Restaurant de la Poste & Boîte à Fromage Anzère

Jean-Pierre Constantin

Place de la Chapelle 2 - 1972 Anzère  
027 398 27 41  
restaurantlaposte.ch



**Établissement.** Ce grand chalet au décor rustique accueille deux restaurants chaleureux. Au sous-sol, la Boîte à Fromage suggère une large sélection de produits d'alpage et de laiterie du Valais. Parc à marmottes. Terrasse avec vue. Chambres d'hôtel.

**Saveurs.** Les spécialités valaisannes sont à l'honneur de la carte des deux restaurants: fondue Glareyarde, viande d'Hérens sur ardoise, fondue des alpages. Raclette servie tous les soirs, deux fromages à choix.

À la découverte  
des marmottes

—  
Bei den  
Murmeltieren

**Restaurant.** Das grosse, rustikale Chalet beherbergt 2 Restaurants. Im Untergeschoss «la Boîte à Fromage» mit einer grossen Auswahl an Alp- und Walliser Milchprodukten. Murmeltierpark. Aussichtsterrasse. Hotelzimmer.

**Köstlichkeiten.** Beide Restaurants sind den Walliser Spezialitäten gewidmet: Fondue Glareyarde, Fleisch vom Eringerrind auf dem heissen Stein, Alpkäsefondue. Täglich Raclette zweier Sorten Käse zur Auswahl.

🕒 8h-23h - Ouvert 7/7  
MAI-JUIN-OCT-NOV: fermé de 14h-17h

🕒 8-23 Uhr - Geöffnet 7/7  
MAI-JUNI-OKT-NOV: geschlossen 14-17 Uhr

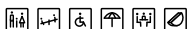




## Les Premiers Pas Anzère

Nicole et Patrick Bonvin

Place du Village 9  
1972 Anzère  
027 398 29 20  
lespremierspas.ch



**Établissement.** Ce restaurant typiquement valaisan au cœur de la station d'Anzère accueille ses clients dans sa salle construite comme un authentique mazot montagnard. Grande terrasse fleurie en zone piétonne.

**Saveurs.** Fondue anniviarde (viande de bœuf marinée aux herbes de montagne et au Cornalin). Brisolée avec 9 fromages d'alpage. Filets de perches du Lötschberg. Croustillant de chèvre chaud de Grimisuat. Raclette AOP d'Ayent servie tous les jours.

**Restaurant.** Typisches Walliser Restaurant im Herzen der Station Anzère. Eingerichtet wie eine authentische Alphütte. Grosse Blumenterrasse in der Fussgängerzone.

**Le cachet d'un  
authentique mazot**

—

**Alphüttenromantik**

**Köstlichkeiten.** Fondue Anniviarde (in Kräutern und Cornalin marinertes Rindfleisch). Saisonal: Brisolée mit 9 verschiedenen Alpkäsen. Eglifilets vom Lötschberg. Gebackener Ziegenkäse aus Grimisuat. Täglich: Raclette AOP aus Ayent.

⌚ 11h-24h - Fermé le MA ⌚ MAI-JUIN-NOV (se référer au site web)

⌚ 11-24 Uhr - Geschlossen DI ⌚ MAI-JUNI-NOV (siehe Webseite)



CASTEL d'UVRIER  
LA TABLE GOURMANDE

Un lieu unique de saveurs et de privilèges

PROVINS.CH/CASTEL



Gault & Millau



Laissez-vous séduire par  
les inspirations du moment  
du chef Bruno Toppazzini.

Découvrez nos menus, ainsi que notre formule  
business lunch à midi du mardi au samedi.

Réservation obligatoire: +41 27 203 22 53.

Le Castel d'Uvrier, Chemin de la Maya 12, 1958 Uvrier.

8-10 places de parc disponibles.



PROVINS  
DEPUIS 1930



## Restaurant - Grill Le Rocher Corin (Sierre)

Kerstin Heldner

Rue du Rocher 2  
3960 Corin-Sierre  
027 456 44 00  
le-rocher.ch



**Établissement.** Entièrement refait à neuf en 2017. Au cœur du vignoble sur les hauteurs de Sierre, ce restaurant chaleureux propose une vue panoramique sur la plaine du Rhône. Terrasse ombragée.

**Saveurs.** Les spécialités de viandes sur ardoise s'imposent comme un incontournable de l'établissement. Filets de perches du Lötschberg. Fondue au fromage et croûte valaisanne.

**Panorama relaxant**

–  
**Entspannendes  
Panorama**

**Restaurant.** Im Jahr 2017 komplett erneuert. Inmitten der Reben über den Höhen von Sierre gelegen, bietet das Restaurant eine wunderschöne Panorama-Aussicht auf die Rhoneebene. Beschattete Terrasse.

**Köstlichkeiten.** Die Fleischspezialitäten vom heißen Stein sind ein Muss in diesem Restaurant! Eglifilets vom Lötschberg, Käsefondue und Käseschnitten.

🕒 Ouvert de ME à DI midi - 10h30-15h et 18h-22h 🕒 Du 23 JUL au 16 AOÛT et du 24 DÉC au 8 JAN

🕒 Geöffnet MI-SO Mittag - 10.30-15 Uhr und 18-22 Uhr 🕒 Vom 23. JULI bis 16. AUG 2018 - vom 24. DEZ bis 8. JAN

# cher-Mignon

Viande séchée du Valais

Jambon cru du Valais



Lard sec du Valais

Saucisses sèches à manger cru



Cher-Mignon SA

Route Cantonale 1

3971 Chermignon (VS)

Téléphone 027 483 33 74 • Téléfax 027 483 23 15

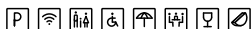
info@cher-mignon.ch • www.cher-mignon.ch



## Château de Villa Sierre

Yannick Tenud

Rue S<sup>te</sup>-Catherine 4  
3960 Sierre  
027 455 18 96  
chateauvilla.ch



**Établissement.** Bâtisse du Moyen-Âge surplombant Sierre, le château sublime les saveurs du patrimoine valaisan dans ses salles historiques et sa magnifique terrasse ombragée. Sensorama (dégustation et conférences). Banquets et séminaires.

La plus grande  
œnothèque du Valais

—  
Die grösste Oeno-  
thek des Wallis

**Saveurs.** Temple de la raclette (dégustation de 5 fromages à volonté). Fondues et croûtes au fromage. Salaisons artisanales. Carte de saison. Brisolée en automne. Sorbets valaisans. Exceptionnelle carte des vins et grand choix d'eaux-de-vie.

🕒 11h-23h - Ouvert 7/7

**Restaurant.** Mittelalterliches Schloss oberhalb von Sierre. Geniessen Sie den Geschmack des Wallis in den historischen Sälen oder auf der wunderbaren, beschatteten Terrasse. Sensorama (Dégustationen und Konferenzen). Bankette und Seminare.

**Köstlichkeiten.** Der Raclette-Tempel. Rac-

lette-dégustation von 5 verschiedenen Käsesorten à discretion. Fondue und Käseschnitten. Lokale Trockenfleischspezialitäten. Saisonale Karte. Brisolée im Herbst. Walliser Sorbets. Einmalige Weinkarte und grosse Auswahl an Branntweinen.

🕒 11-23 Uhr - Geöffnet 7/7

## Restaurant Le Mayen Crans-Montana

Jean-Daniel Clivaz

Rue Louis- Antille 9  
3962 Montana  
027 481 29 85  
mayen.ch



**Établissement.** Ce restaurant typiquement valaisan mêle harmonieusement le bois et la pierre pour une atmosphère toute en convivialité en plein cœur de la station de Crans-Montana. À proximité directe du Casino et de la patinoire d'Ycoor.

**Saveurs.** Le meilleur du Valais est à l'honneur avec un grand choix de vins de la région aux arômes riches et variés. Fromages d'alpage et mets de saison. Fondues au fromage. Röstis valaisans. Raclette servie tous les jours.

⌚ 7h30 - 24h - Ouvert 7/7 - cuisine ouverte de 11h30 à 14h et de 18h30 à 22h

**Restaurant.** Ein fürs Wallis typisches Restaurant aus Holz und Stein. Mit geselliger Atmosphäre im Herzen von Crans-Montana, in der Nähe des Casinos und der Ycoor-Eisbahn.

**Chaleur et  
authenticité  
montagnardes**  
—  
**Echte Äpler-  
Gastfreundschaft**

**Köstlichkeiten.** Das Beste aus dem Wallis mit einer grossen Auswahl an regionalem Wein mit seiner Vielfalt an Aromen und Sorten. Alpkäse und saisonale Gerichte. Käsefondues, Walliser Röstli, täglich Raclette.

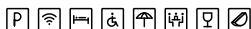
⌚ 7.30-24 Uhr - Geöffnet 7/7 - Küche geöffnet von 11.30 bis 14 Uhr und von 18.30 bis 22 Uhr



## Manoir d'Anniviers Vissoie

Sonia Bourgeois

Route de la Fusion 2  
3961 Vissoie  
027 475 12 20  
aumanoir.ch



**Établissement.** Ce grand chalet fleuri au cœur du val d'Anniviers est une étape gourmande appréciée tant des vacanciers que des Anniviards. Belle salle à manger décorée, terrasse ensoleillée et caveau.

**Saveurs.** Les saveurs du val d'Anniviers à la carte: fondue au Muscat et fondue tomate, assiette valaisanne de fabrication anniviarde, croûtes au fromage et fondue Anniviarde (viande assaisonnée artisanalement). Crème brûlée à l'abricotine AOP. Raclette sur demande.

**Restaurant.** Blumengeschmücktes Chalet im Herzen des Val d'Anniviers. Beliebt bei Feriengästen und Einheimischen. Schöner Speisesaal, Sonnenterrasse und Carnotzet.

**Terroir et accueil  
chaleureux**

—

**Herzlicher  
Empfang**

**Köstlichkeiten.** Die Aromen des Val d'Anniviers à la carte: Muskatfondue und Tomatenfondue, Walliser Teller aus der Region, Käseschnitten,

Fondue Anniviarde (nach traditioneller Art gewürztes Fleisch). Gebrannte Creme mit Abricotine AOP. Raclette auf Anfrage.

⌚ 7h30-23h - Ouvert 7/7  
🗓️ JUIN et de Mi-NOV à mi-DÉC

⌚ 7.30-23 Uhr - Geöffnet 7/7  
🗓️ JUNI und von Mitte NOV bis Mitte DEZ

# Chandolin Boutique Hôtel – Le Restaurant Chandolin

Charlotte et Jean Marc  
Boutilly

Plampras 10 – 3961 Chandolin  
027 564 44 44  
chandolinboutiquehotel.ch



**Etablissement.** Situé à 2000 m, le Restaurant du Chandolin Boutique Hôtel allie subtilement authenticité et design. Terrasse panoramique avec vue imprenable sur le Val d'Anniviers et ses majestueux sommets.

**Saveurs.** L'établissement propose une cuisine bistro-bonomique raffinée valorisant les produits locaux et de saison: la cerise en gaspacho, quenelles de sérac de l'alpage de Rouaz, filets de perche du Lötschberg aux artichauts, nage d'abricots du Valais ou encore sirop et glace romarin.

Un joyau au cœur  
des Alpes

–  
Ein Juwel im Herzen  
der Alpen

**Restaurant.** Das Chandolin Boutique Hotel liegt in einem der höchsten Dörfer Europas auf 2000 m ü.M. und verbindet Authentizität und Design. Panoramaterasse mit atemberaubendem Blick auf das Val d'Anniviers und seine beeindruckenden Gipfel.

**Köstlichkeiten.** Das Restaurant bietet eine raffinierte Bistroküche mit lokalen und saisonalen Produkten: Kirschen-Gaspacho, Knödel mit Ziger von der Alp Rouaz, Lötschberger Eglifilets mit Artischocken, Aprikosen-Kaltschale oder Rosmarinsirup und -glace.



⌚ 7h30-22h – Ouvert 7/7 ⌚ Du 14 OCT au 22 DÉC et du 31 MAR au 21 JUIN

⌚ 7.30-22 Uhr – Geöffnet 7/7 ⌚ Vom 14. OKT bis 22 DEZ und vom 31. MÄRZ bis 21. JUNI



50

## La Gougra Saint-Jean

Ben Basset et  
Anne Coquerel

Mayoux 34  
3961 Saint-Jean  
027 475 13 03  
lagougra.ch



**Établissement.** Ce restaurant familial, situé sur la route menant de Vissoie à Grimentz, vous accueille dans une ambiance montagnarde authentique.

**Saveurs.** L'établissement est réputé pour ses fameuses fondues au fromage, avec en prime le coup du milieu offert par la maison.

Sérac d'alpage aux petits légumes, fondue Anniviarde. Raclette servie sur demande.

**Restaurant.** Familienrestaurant an der Strasse Vissoie-Grimentz mit authentischer Älpler-Atmosphäre.

**Köstlichkeiten.** Bekannt für seine verschiedenen Käsefondues mit einem kleinen Schnaps in der Mitte, offeriert vom Haus. Alpenziger mit kleinem Gemüse, Fondue Anniviarde. Raclette auf

La fondue par  
excellence

—

Der Inbegriff  
des Fondues

Vorbestellung.

⌚ 8h-23h - Fermé le JE  
🕒 4 semaines en NOV et DÉC

⌚ 8-23 Uhr - Geschlossen DO  
🕒 4 Wochen im NOV und DEZ

DERRIÈRE  
CHAQUE DOMAINE,  
L'EXCEPTION



ROUVINEZ

LES DOMAINES

WWW.ROUVINEZ.COM

HUMAGNE ROUGE



## Becs-de-Bosson Grimentz

Alexandra Rion-Genoud

Rue du Village 2  
3961 Grimentz  
027 475 19 79  
becsdebosson.ch



**Établissement.** Avec ses géraniums chatoyants qui font la réputation du village, ce grand chalet familial à l'entrée du village de Grimentz propose une belle terrasse ensoleillée. Hôtel de 9 chambres. Petit espace wellness.

**Saveurs.** L' établissement privilégie les produits de saison et propose des mets au fromage et des salaisons de la vallée. Spaghetti du mayen. Carpaccio anniviard. Raclette servie tous les soirs.

**Restaurant.** Grosses, heimeliges Chalet am Eingang von Grimentz, voller leuchtender Geranien und mit grosser Sonnenterrasse. Hotel mit 9 Zimmern und kleinem Wellnessbereich.

**Köstlichkeiten.** Der Betrieb legt Wert auf saisonale Produkte. Käsegerichte und Trockenfleischsorten vom

Tal. Äpler-Spaghetti. Carpaccio Anniviard. Jeden Abend Raclette.

**Charme et produits  
de saison**

–

**Charme und  
saisonale Produkte**

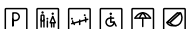
⌚ 7h30-23h - Ouvert 7/7 ⌚ Du 16 NOV au 15 DÉC et du 28 AVR au 21 MAI

⌚ 7.30-23 Uhr - Geöffnet 7/7 ⌚ Vom 16. NOV bis 15. DEZ und vom 28. APR bis 21. MAI

## Restaurant Tea-Room Mathieu Susten

Paul und Anneliese Mathieu

Sustenstrasse 10 - 3952 Susten  
079 567 54 40 - 027 473 13 59  
baeckerei-mathieu.ch



**Établissement.** À la lisière du parc naturel de Pfyn-Finges, cet établissement familial actif depuis trois générations accueille ses clients sur sa belle terrasse ombragée. Jardin d'hiver. Cyclistes et randonneurs bienvenus.

**Saveurs.** Les pépins de raisin sont ici travaillés sous toutes les formes, avec huile et farine maison. Petit-déjeuner aux pépins de raisin, brunch valaisan, choléra valaisan maison, croûte au fromage, desserts aux fruits de la région. Raclette servie sur demande.

**Les pépins de raisin,  
un trésor**

—  
**Traubenkerne,  
eine wahrer Schatz**

**Restaurant.** Am Rande des Naturparks Pfyn-Finges gelegen, verwohnt Sie dieser seit 3 Generationen geführte Betrieb auf seiner schönen Schattenterrasse. Wintergarten. Wanderer und Velofahrer sind willkommen.

**Köstlichkeiten.** Traubenkerne werden hier in allen möglichen Formen weiterverarbeitet, als Öl oder hausgemachtes Mehl. Traubenkernen-Frühstück, Walliser Brunch, hausgemachte Cholera, Käseschnitte, Desserts mit regionalen Früchten. Raclette auf Vorbestellung.

⌚ LU-VE 5h55-19h - SA-DI 5h55-18h -  
Ouvert 7/7

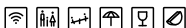
⌚ MO-FR 5.55-19 Uhr - SA-SO 5.55-18  
Uhr - Geöffnet 7/7

## Bodmenstübli Leukerbad

Marianne Loretan



Bodmen  
3954 Leukerbad  
027 470 14 84  
bodmenstuebli.ch



**Établissement.** Situé à 30 min. à pied de Loèche-les-Bains par un très joli chemin le long d'une ancienne voie romaine, le restaurant bénéficie d'une sublime terrasse avec vue panoramique sur la plaine du Rhône.

**Saveurs.** Une carte raffinée met en valeur les produits valaisans: spécialités de viandes de la région, mets au fromage, hamburger de viande d'Hérens, choléra. Grand choix de vins valaisans et bières locales.

**Restaurant.** Das Restaurant erreicht man zu Fuss in ca. einer halben Stunde auf einem alten Römerweg von Leukerbad aus. Herrliche Terrasse mit Panorama-Aussicht auf die Rhoneebene.

Une excursion  
gourmande  
—  
Kulinarische  
Exkursion

**Köstlichkeiten.** Raffinierte Gerichte mit Schwerpunkt auf Walliser Produkte: Fleisch aus der Region, Käsegerichte, Hamburger vom Eringerrind, Cholera. Grosse Auswahl an Walliser Weinen und lokalen Biersorten.

© Accès pedestre (30 min.) à gauche à l'entrée de Loèche-les-Bains ⌚ 9h-16h30

© Zugang zu Fuss (30 Minuten) links ab Dorfeingang Leukerbad ⌚ 9-16.30 Uhr



**historisches Restaurant  
des Jahres 2018**  
ICOMOS / Unesco  
mit Gaststube von 1636

**seit 2007**

bekannt aus TV und Printmedien:  
Wildpflanzen-Exkursionen,  
-Kochkurse und -Therapien



**Bed and Breakfast**  
diverse Angebote mit  
tibetischem Heilyoga,  
Gesundheitsberatungen  
Therapien, Kursen

## Wirtshaus Godswärgjistubu Albinen

Hanelore und Sasha  
Tsokhim-Bumann

Lüübuweg 2 - 3955 Albinen  
027 473 21 66  
godswaergjistubu.ch



**Établissement.** Dans cette bâtisse historique de 1636 en plein cœur d'Albinen, on s'attable comme chez grand-maman. Cette authentique maison paysanne vous promet un voyage dans le temps, au plus près des racines valaisannes.

**Saveurs.** Ici, fraîcheur et fait-maison sont légion: desserts aux fruits du jardin, viandes de la région, fromages de Tourtemagne et des alpages environnants. Le menu 4 plats change tous les jours. Vendredi vegan. Raclette sur demande.

⌚ 11h-23h DI-LU - 17h-23h JE-VE-SA -  
Fermé le MA et ME

**Restaurant.** Historisches Gebäude aus dem Jahre 1636 im Herzen Albinens. Speisen wie zu Grossmutterns Zeiten. Das authentische Bauernhaus verspricht eine Zeitreise zu den Walliser Wurzeln.

Comme une  
savour d'antan

—

Schwelgen  
in vergangenen  
Zeiten

**Köstlichkeiten.** Hier ist alles frisch und hausgemacht: Desserts mit Früchten aus dem Garten, Fleisch aus der Region, Käse aus Turtmann und den umliegenden Alpen. Täglich ein anderes 4-Gänge-Menü. Veganer Freitag. Raclette auf Vorbestellung.

⌚ 11-23 Uhr SO-MO - 17-23 Uhr DO-FR-SA  
- Geschlossen DI-MI

# 55

## Buljes Leukerbad

Alfred und Carmen  
Loretan

Klibenstrasse  
3954 Leukerbad  
027 470 38 14  
buljes.com



**Établissement.** Niché sur les hauteurs de Loèche-les-Bains, ce restaurant se rejoint à pied et offre en récompense une vue panoramique sur le village et la paroi de la Gemmi. Belle terrasse dans un écrin de nature.

**Saveurs.** En cuisine, les produits locaux et de saison sont à l'honneur pour vous offrir le meilleur des saveurs de la région: filets de perche de Rarogne, viande d'Hérens, asperges et fraises des bois. Raclette sur pierre chaude servie tous les jours.

⊙ Accès pédestre uniquement, été et hiver (30min depuis le village) ☺ 10h-18h en été 11h-16h en hiver ⌚ Du 12 NOV au 23 DÉC 2018 et du 23 AVR au 25 MAI

**Restaurant.** Das zu Fuss erreichbare Chalet-Restaurant liegt oberhalb von Leukerbad. Oben angekommen, erwartet Sie als Belohnung ein Panoramablick über das Dorf und die beeindruckende Gemmi-Wand. Wunderschöne Terrasse inmitten der Natur.

**Du producteur  
au fourneau  
—  
Vom Produzenten  
direkt in die Küche**

**Köstlichkeiten.** In der Küche stehen lokale und saisonale Produkte im Mittelpunkt, um Ihnen die besten regionalen Köstlichkeiten anzubieten: Eglifilets aus Raron, Eringerfleisch, Spargeln und Walderdbeeren. Täglich Raclette auf heissem Stein.

⊙ Im Sommer und Winter nur zu Fuss erreichbar (30 Min. vom Dorf entfernt) ☺ 10-18 Uhr im Sommer - 11-16 Uhr im Winter ⌚ Vom 12. NOV bis 23. DEZ und vom 23. APR bis 25. MAI

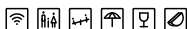


## Schmitta Raron

LuZIA Schmid



Stadelmattenstrasse 10  
3942 Raron  
027 934 22 33  
schmitta-raron.ch



**Établissement.** Ce charmant restaurant propose un véritable havre de paix avec sa terrasse ombragée par une tonnelle fleurie. Place de jeux pour les enfants.

**Saveurs.** L'établissement propose des spécialités de saison et les fameux filets de perche de Rarogne élevés par Valperca se déclinent en de multiples variations. Asperges au printemps, croûte au fromage et assiette valaisanne toute la journée. Raclette sur demande pour les groupes.

⌚ 8h-24h - DI 10h-22h  
Fermé le MA dès 15h et ME

**Restaurant.** Das charmante Restaurant ist mit seiner von Blumen umrundeten Schattenterrasse wie eine Oase des Friedens... Kinderspielfeld vorhanden.

**Délices à l'ombre  
de la tonnelle**

—

**Speisen auf der  
Schattenlaube**

**Köstlichkeiten.** Saisonale Spezialitäten und die berühmten Eglifilets von Raron's Fischzucht Valperca in verschiedenen Varianten.

Im Frühling: Spargeln. Den ganzen Tag Käseschnitten und Walliser Teller. Raclette für Gruppen auf Vorbestellung.

⌚ 8-24 Uhr - SO 10-22 Uhr  
Geschlossen DI ab 15 Uhr und MI

## Hotel Bahnhof Ausserberg

Werner und Gaby  
Waltenspül

Bahnhofstrasse 9  
3938 Ausserberg  
027 946 22 59  
hotel-bahnhof.com



**Établissement.** Situé sur la rampe sud du Lötschberg au cœur d'une région classée à l'UNESCO, ce restaurant familial surplombe la ville de Viège et bénéficie d'une sublime cave à vins voûtée pouvant accueillir 20 convives. Point de départ idéal pour des excursions en montagne. Chambres d'hôtel.

**Saveurs.** Les spécialités régionales se dégustent tant dans l'assiette que dans le verre. Large choix de vins valaisans. Bière locale. Choléra, fondue au safran ou aux herbes de montagne. Filets de perche de Rarogne. Raclette sur demande.

🕒 Ouvert 7/7 - DI-JE 8h-22h - VE-SA 8h-23h  
🕒 JAN et FÉV

**Restaurant.** Der über Visp, an der Lötschberg-Südrampe, in einer von der UNESCO klassifizierten Region, gelegene Familienbetrieb hat einen spektakulären Wein-Gewölbekeller, welcher Platz für 20 Personen bietet. Idealer Ausgangsort für Ausflüge in die Berge. Hotelzimmer.

Une tradition  
familiale  
—  
Familientradition

**Köstlichkeiten.** Regionale Spezialitäten können hier auf dem Teller wie auch im Glas genossen werden. Grosse Auswahl an Walliser Weinen. Lokales Bier. Cholera, Fondue mit Safran oder Bergkräutern. Eglifilets aus Raron. Raclette auf Anfrage.

🕒 Geöffnet 7/7 - SO-DO 8-22 Uhr - FR-SA 8-23 Uhr  
🕒 JAN und FEB

## Kaminstübli Grächen

Jacqueline Fux



Wildi 467  
3925 Grächen  
027 956 25 15  
graecherhof.ch



**Établissement.** Reconnaissable à son imposante tour de pierre, le restaurant propose une atmosphère traditionnelle des plus conviviales. L'hôtel est labellisé « Best 3 Star Hotel ». Terrasse.

**Saveurs.** Le Valais se déguste ici à travers ses meilleurs produits et de nombreuses spécialités flambées. Tatar de jambon cru. Terrine de sérac. Tagliata d'Hérens. Papardelle au jus de chamois. Soupe au foin. Filets de perche de Raron flambés. Sabayon à la Malvoisie. Raclette uniquement sur réservation pour les groupes dès 20 pers. Soirées valaisannes.

🕒 18h-22h - Ouvert 7/7 🕒 De mi-AVR à mi-JUIN et de mi-OCT à mi-DÉC

**Restaurant.** Erkennbar an seinem imposanten Steinturm. In diesem Betrieb hat Freundlichkeit Tradition. Das Hotel ist mit dem Label « Best 3 Star Hotel » ausgezeichnet. Terrasse.

**Le Valais à  
l'état pur**

—

**Das reine Wallis**

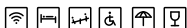
**Köstlichkeiten.** Das Wallis mit seinen besten Produkten und vielen flambierten Spezialitäten: Tatar von der «Hamma». Zigerterrine. Tagliata vom Erin Gerrind. Papardelle mit Gamssugo. Heusuppe. Flambierte Egli aus Raron und Malvoisie-Sabayon. Raclette auf Reservation für Gruppen ab 20 Personen. Walliser Abende.

🕒 18-22 Uhr - Geöffnet 7/7 🕒 Von Mitte APR bis Mitte JUNI und von Mitte OKT bis Mitte DEZ

## Restaurant La Ferme Saas-Fee

Niklaus Habegger

Oberer Dorfstrasse 30  
3906 Saas-Fee  
027 958 15 60  
saasfee.sunstar.ch



**Établissement.** Ambiance confortable dans un bâtiment de 1893, au centre de la zone piétonne de Saas-Fee. Belle terrasse ensoleillée offrant une vue magnifique sur le glacier et l'animation de la promenade du village.

**Saveurs.** Mets régionaux typiques et spécialités de viandes. Soupe au Fendant et fromage du Valais. Choléra de Saas au Bleu du Valais. Fondue au fromage. Röstis valaisans. Salaisons de la vallée. Abricots marinés à l'abricotine.

**Le terroir sublimé**

—

**Geschmackvolle  
Regionalprodukte**

**Restaurant.** Gemütliche Atmosphäre in einem Haus von 1893. Im Zentrum der Fussgängerzone von Saas-Fee. Schöne Sonnenterrasse mit einer sagenhaften Aussicht auf den Gletscher und die lebhaften Gassen des Dorfes.

**Köstlichkeiten.** Typische regionale Spezialitäten. Gerichte, sowie Fleischspezialitäten. Fendantsuppe mit Walliser Käse. Saaser Cholera mit Bleu du Valais. Käsefondue. Walliser Röstli. In Abricotine marinierte Aprikosen.

Ⓞ Village sans voiture  
⌚ 10h30-22h - Ouvert 7/7 en hiver

Ⓞ Autofreies Dorf  
⌚ 10.30-22 Uhr - Im Winter geöffnet 7/7



60

## Channa Brig

Jacqueline und Ambros  
Summermatter-Walch

Furkastrasse 5  
3900 Brig  
027 923 65 56  
channa-brig.ch



**Etablissement.** Idéalement situé au centre de Brigue, ce restaurant familial mise sur un accueil chaleureux 365 jours par an. En été, une belle cour intérieure donne à l'endroit un charme méditerranéen.

**Saveurs.** L'établissement allie spécialités valaisannes et cuisine italienne : fondues au fromage « Channa », tomates ou Safran, tranches au fromage. Raclette tous les jeudis de novembre à mars.

**Quand l'Italie rencontre le Valais**  
—  
**Italien trifft auf das Wallis**

**Restaurant.** Das ideal im Zentrum von Brig gelegene Familienrestaurant heisst Sie an 365 Tagen im Jahr herzlich willkommen. Ein schöner Garteninnenhof verbreitet im Sommer mediterranes Flair.

**Köstlichkeiten.** Im Restaurant finden Sie Seite an Seite Walliser Spezialitäten und italienische Gerichte: Fondue mit

Channa-Käse, Tomaten oder Safran sowie Käseschnitten. Raclette jeden Donnerstag von November bis März.

⌚ 11h-14h30 - 17h30-23h - VE-SA 17h30-24h - Ouvert 7/7

⌚ 11-14.30 Uhr - 17.30-23 Uhr - FR-SA 17.30-24 Uhr - Geöffnet 7/7

## Restaurant Jungfrau-Aletsch Naters

Remo Jossen

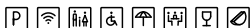
Bahnhofstrasse 9a  
3904 Naters  
027 527 15 31  
jungfrau-aletsch.ch



**Établissement.** Situé dans le centre d'exposition du World Nature Forum, le restaurant offre un cadre moderne et inspirant pour se mettre en appétit et partir à la découverte de la région Jungfrau-Aletsch inscrite au patrimoine mondial de l'UNESCO.

**Saveurs.** L'établissement propose des spécialités de la région et est très attentif à la provenance des produits proposés: viande labellisée Valais Prime Food, belle carte des vins du Valais. Brunch le dimanche et raclette servie avec la formule banquet.

🕒 9h-18h - Fermé le LU - Réservation possible pour groupes en dehors des horaires  
🚫 Fermé en JUL



**Le Valais sans  
compromis**  
—  
**Das kompromisslose  
Wallis**

**Restaurant.** Das Restaurant im Kongresszentrum des World Nature Forum bietet einen modernen und inspirierenden Rahmen, um sich vor oder nach der Erkundung der UNESCO-Welterbergion Jungfrau-Aletsch zu stärken.

**Köstlichkeiten.** Das Restaurant verwöhnt mit regionalen Spezialitäten und achtet sehr auf die Herkunft der angebotenen Produkte: Valais Prime Food zertifiziertes Fleisch und eine schöne Auswahl an Walliser Weinen. Brunch am Sonntag und Raclette im Bankett-Menüangebot.

🕒 9-18 Uhr - MO geschlossen - Reservierung für Gruppen ausserhalb der Öffnungszeiten möglich  
🚫 Geschlossen JUL



## Berghaus Toni Riederalp

James Harrison

Riederhornweg 9  
3987 Riederalp-West  
027 927 16 56  
berghaus-toni.com



**Établissement.** Ce chalet traditionnel transformé en hôtel-restaurant se trouve à proximité des pistes de ski et des plus belles randonnées de la région de l'Aletsch Arena à 1950 m. Bar, guest lounge avec cheminée et terrasse panoramique.

**Saveurs.** Le restaurant propose une cuisine moderne et de saison à base d'ingrédients locaux de qualité. Fondue au Fendant, aux tomates, aux truffes et à la bière. Choléra avec salade. Assiette valaisanne. Röstis, croûtes au fromage et sorbets arrosés marque Valais. Raclette servie tous les jours.

© Village sans voiture, accès en télécabine depuis Mörel ☺ Ouvert 7/7 - été 10h-22h - hiver 10h-23h ☻ De mi-AVR à début JUIN et de mi-OCT à début DÉC

**Restaurant.** Traditionelles Berghaus, umgebaut in ein Hotel-Restaurant. Direkt neben der Skipiste und an den schönsten Wanderwegen der Aletsch Arena auf 1950 m ü. M. Bar, Gästelounge mit Kamin und Panoramaterrasse.

Among  
Friends

**Köstlichkeiten.** Saisonale, moderne Küche mit lokalen Qualitätsprodukten. Fondue mit Fendant, mit Tomaten, mit Trüffel und mit Bier. Cholera mit Salat. Walliser Teller. Röstli, Käseschnitten, Sorbet Marke Wallis. Täglich Raclette.

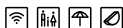
© Autofreies Dorf, Zugang mit der Seilbahn ab Mörel ☺ Geöffnet 7/7 - Sommer 10-22 Uhr - Winter 10-23 Uhr ☻ Von Mitte APR bis Anfang JUNI und von Mitte OKT bis Anfang DEZ

# 63

## Pension Albrun Binn

Mario Inderschmitten

Binna 4 - 3996 Binn  
027 971 45 82  
albrun.ch



**Établissement.** Au cœur de la nature verdoyante du Binntal, le restaurant déploie ses charmes dans un authentique chalet en bois. Entreprise familiale depuis 1957. Superbe terrasse.

**Saveurs.** Avec 15 points Gault & Millau, l'établissement propose une cuisine conjuguant tradition et modernité pour sublimer les produits régionaux de saison. Chasse de Binn en saison. Choléra. Agneau nez-noir. Fondues et croûtes au fromage. Raclette sur demande.

**Goûter aux secrets  
du Binntal**  
—  
**Die Geheimnisse  
des Binntals**

**Restaurant.** Im Herzen der grünen Natur des Binntals gelegen, mit der reizvollen Atmosphäre eines typischen Walliser Hauses. Familienbetrieb seit 1957. Prächtige Terrasse.

**Köstlichkeiten.** 15 Punkte Gault & Millau. Die Küche verbindet klassische mit modernen Gerichten und verwendet saisonale Produkte aus der Region. Wild aus Binn während der Saison. Cholera. Schwarznasenlamm. Fondue und Käseschnitten. Raclette auf Anfrage.

⌚ Ouvert 7/7 - JUL et AOÛT, VE-MA - 9h-23h  
⌚ De fin OCT à mi-DÉC - 4 semaines en AVR et en MAI 2019

⌚ Geöffnet 7/7 - JULI-AUG, FR-DI - 9-23 Uhr  
⌚ Vom Mitte OKT bis Mitte DEZ - 4 Wochen im APR und MAI 2019

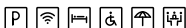




## Hôtel des Alpes Fiesch

Fabian Albrecht

Furkastrasse 33  
3984 Fiesch  
027 971 15 06  
des-alpes.ch



**Établissement.** Cet hôtel historique construit en 1868 au pied de l'Eggishorn vous accueille dans une ambiance chaleureuse, portée par une combinaison harmonieuse de couleurs Feng Shui.

**Saveurs.** Fabian Albrecht, patron de l'établissement, est le seul Valaisan diplômé sommelier de la bière. Grand choix de bières en dégustation. Chouera, une spécialité de la vallée de Conches (poireaux, pommes, fromage et pomme de terre). Salade du jardin en été.

**Restaurant.** Historisches Hotel, 1868 am Fusse des Eggishorns erbaut. Gemütliches Ambiente mit einer Kombination aus harmonischen Farben und Feng Shui.

**Le seul sommelier  
de la bière du Valais**

—

**Einziger Bier-  
Sommelier des  
Wallis**

**Köstlichkeiten.** Geführt wird der Betrieb von Fabian Albrecht, dem einzigen diplomierten Walliser Bier-Sommelier. Grosse Auswahl an Bieren. «Chouera», die

Gommer Spezialität (Lauch, Äpfel, Käse und Kartoffeln). Im Sommer Salat aus dem Hausgarten.

⌚ 7h30-22h30 - Ouvert 7/7  
📅 Du 6 au 22 DÉC

⌚ 7.30-22.30 Uhr - Geöffnet 7/7  
📅 Vom 6. bis 22. DEZ

# 65

## Hotel Tenne Gluringen

Fernando Michlig

Furkastrasse 2  
3998 Gluringen  
027 973 18 92  
tenne.ch



**Établissement.** Situé dans la vallée ensoleillée de Conches, le restaurant bénéficie d'un emplacement idyllique. Point de départ idéal vers les sentiers de randonnée et la piste de ski de fond.  
Terrasse.

**Saveurs.** L' établissement propose une cuisine raffinée et soignée à base de produits régionaux de saison à déguster en toute convivialité. Chasse de la maison en saison. Raclette sur demande.

**Restaurant.** Das Restaurant liegt im sonnigen Goms an einem idyllischen Platz. Bei der Gommer Langlaufloipe und Ausgangspunkt vieler Wanderwege. Terrasse.

**La chasse  
du patron  
—  
Wild vom Chef**

**Köstlichkeiten.** Raffinierte Küche auf Basis regionaler Produkte der Saison. Wild aus eigener Jagd während der Saison. Raclette auf Anfrage.

⌚ 8h-23h - Ouvert 7/7 - Fermé le ME d'AVR à mi-DÉC ⌚ JUIN et NOV

⌚ 8-23 Uhr - Geöffnet 7/7 - Geschlossen MI von APR bis Mitte DEZ ⌚ JUNI und NOV



## Croix d'Or & Poste Münster

Zita Weber

Furkastrasse 79  
3985 Münster  
027 974 15 15  
hotel-postmuenster.ch



**Établissement.** En plein cœur de la vallée de Conches et du charmant village de Münster, cet hôtel-restaurant historique de 1620 invite au calme et à la convivialité. Terrasse ensoleillée.

**Saveurs.** Les spécialités régionales sont à l'honneur sur la carte: choléra de la vallée de Conches, fondues et croûtes au fromage. Chasse valaisanne en saison. Coupe de myrtilles de la région. Crème aux abricots. Cuisine chaude de 11h30 à 21h.

**Cuisine non-stop**  
–  
**Nonstop-Küche**

**Restaurant.** Historisches Hotel-Restaurant aus dem Jahre 1620, in Münster, im Herzen des Goms gelegen. Gastronomischer Treffpunkt mit grosser Sonnenterrasse.

**Köstlichkeiten.** Regionale Spezialitäten zieren die Speisekarte: Gommer Cholera, Fondue und Käseschnitten. Saisonal: Wild aus Walliser Jagd, Heidelbeercoupes, Aprikosencreme. Warme Küche von 11.30 bis 21 Uhr.

⌚ Ouvert 7/7 - été 8h-23h - hiver 9h-23h  
⌚ D'AVR à mi-MAI et NOV

⌚ Geöffnet 7/7 - Sommer 8-23 Uhr -  
Winter 9-23 Uhr ⌚ Von APR bis Mitte  
MAI und NOV

# Agenda 2018

## Août / August

**Brunch à la ferme**, Valais  
*brunch.ch*

**Cyclo sportive des Vins du Valais**, Sion

*lacyclosportivevalaisanne.ch*

**Escapade gourmande**,

La Tzoumaz - *latzoumaz.ch*

**Swiss Food Festival**, Zermatt  
*swissfoodfestival.ch*

**Goûts du Terroir au Fil de l'Eau**, Morgins - *morgins.ch*

**Food & Circus - Les Tables**

**Ephémères**, Crans-Montana  
*crans-montana.ch*

**Amigne on the road**, Vétroz  
*amigneontheroad.ch*

**Palp Festival**, Valais  
*palpfestival.ch*

**Wein & Sein - Tavolata**, Varen  
*weinundsein.webflow.io*

## Septembre / September

**Vinea**, Sierre - *vinea.ch*

**Wii-Grill-Fäscht**

Visperterminen - *heidadorf.ch*

**Marche des cépages**, Sierre  
*marchedescepages.ch*

**Le Temps du Cornalin**, Flanthey  
*letempsducornalin.ch*

**Fromage & Cime**, Ovronnaz  
*ovronnaz.ch*

**Weinfest Varen**, Varen  
*leukerbad.ch*

**Fête du Goût**, Sion  
*siontourisme.ch*

**Bagnes Capitale de la Raclette**,  
Le Châble - *bagnesraclette.ch*

**Püru-Märt Cultura**, Turtmann,  
*turtmann-markt.ch*

**Racl'Agettes**, Les Agettes,  
*lesagettes.ch*

**Nostalgische Genussmeile**,  
Saas-Fee - *saas-fee.ch*

**Schäferfest**, Zermatt  
*zermatt.ch*

## Octobre / Oktober

**Foire du Valais**, Martigny,  
*foireduvalais.ch*

**Fête de la Châtaigne**, Fully,  
*fetedelachataigne.ch*

**Visper Brisolée**, Visp  
*vispinfo.ch*

## Novembre / November

**Martinimarkt**, Visp,  
*visp.ch*

**JännuFäscht**, Salgesch,  
*salgesch.ch*

**Humagne en fête**, Leytron,  
*wine-leytron.ch*

**Syrah au fil du Rhône**,  
St-Maurice - *lasyrah.ch*

**Epicuria**, Martigny  
*salonepicuria.ch*

**Braderie de la Sainte-Catherine**, Sierre  
*braderiesaintecatherine.ch*  
**Grand Prix Joseph Favre**,  
Martigny – *gpjosephfavre.ch*  
**Fully Arvine en Capitale**, Fully  
*fullygrandcru.ch*

### Décembre / Dezember

**Foire au lard**, Martigny  
*foireaulard.ch*  
**Gspotreijo**, Staldenried  
*staldenried-gspon.ch*  
**Caves ouvertes de l'Avent**,  
Valais – *lesvinsduvalais.ch*

## Agenda 2019

### Janvier / Januar

**Rallye du goût**, Morgins  
*rallyedugout.ch*

### Mars / März

**Ski Food Safari - Les Tables Ephémères**, Crans-Montana  
*crans-montana.ch*

### Avril / April

**Weinfrühling**, Salgesch  
*salgesch.ch*  
**Prim'vert**, Martigny  
*salonprimvert.ch*

### Mai / Mai

**Fête de l'Asperge**, Saillon  
*saillon.ch*  
**Finale Nationale de la Race d'Hérens**, Aproz  
*finalenationale.ch*  
**Fête de la Fraise**, Riddes  
*philfruits.ch*  
**Caves Ouvertes des Vins du Valais**, Valais  
*lesvinsduvalais.ch*

### Juin / Juni

**Balade des Grands Murs**, Sion  
*gilliard.ch*  
**Gourmet-Trail**, Saas-Fee  
*saas-fee.ch*

### Juillet / Juli

**World Food Festival**, Visp  
*worldfoodfestival.ch*  
**Zäpfurägu Wandrig**,  
Bürchen – *buerchen.ch*  
**Kulinarische Thermalquellen-Wanderung**, Leukerbad  
*leukerbad.ch*

Plus d'informations sur [valais.ch/events](http://valais.ch/events)  
Mehr Informationen auf [wallis.ch/events](http://wallis.ch/events)

A warm, close-up photograph of several hands clinking wine glasses filled with white wine. The scene is set on a wooden table with a white tablecloth. In the background, there is a bottle of wine, a vase with a large pink rose, and a plate of food. The lighting is bright and natural, creating a festive and social atmosphere.

BON APPÉTIT.

GUTEN APPETIT.

# Infos pratiques

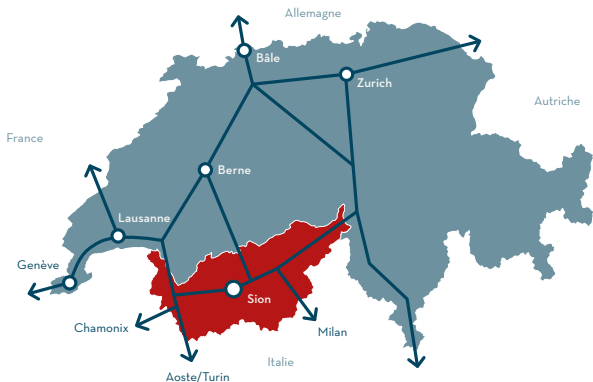
## Situation géographique

Pays d'origine du Rhône, le Valais se situe au sud-ouest de la Suisse, à une centaine de kilomètres de Genève et de Berne. Environ 1 heure de route le sépare d'Aoste (Italie), de Chamonix et d'Evian (France) et 2 heures de Turin et de Milan (Italie).

# Praktische Infos

## Geografische Lage

Das Wallis liegt im Südwesten der Schweiz, ungefähr 100 Kilometer von Genf und Bern entfernt. Von Aosta (I), Chamonix und Evian (F) erreicht man das Heimatgebiet der Rhone in ca. 1 Stunde, von Turin und Mailand (I) in ca. 2 Stunden.



# Contact / Kontakt


**Association des Restaurants « Saveurs du Valais »**

**Wirteverein «Walliser Köstlichkeiten»**

Route du Moulin 7, 3977 Granges (Valais / Suisse)

Tél: +41 (0)78 625 30 78

[saveurs-du-valais@netplus.ch](mailto:saveurs-du-valais@netplus.ch) | [saveurs-du-valais.ch](http://saveurs-du-valais.ch)

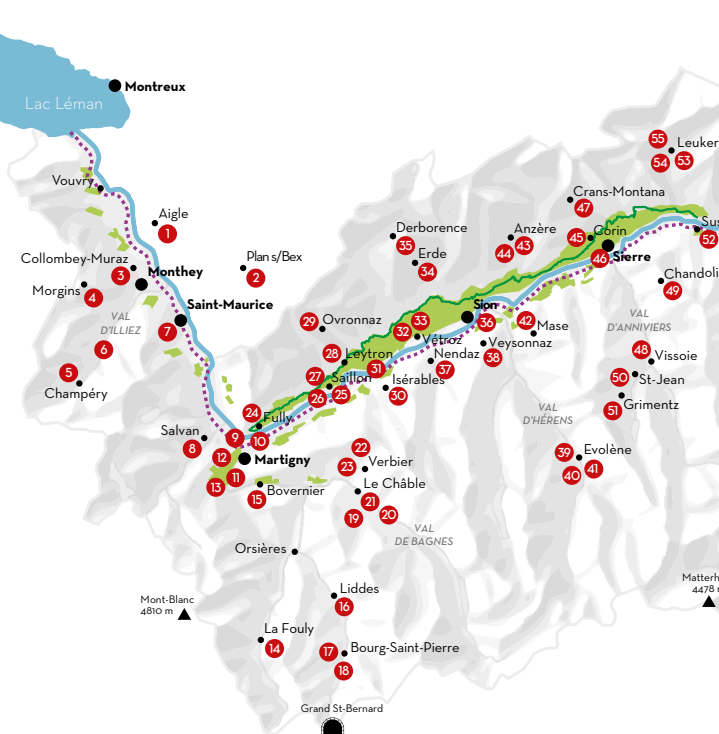
 Chemin du Vignoble  
[www.cheminduvignoble.ch](http://www.cheminduvignoble.ch)  
Walliser Weinweg  
[www.weinweg.ch](http://www.weinweg.ch)



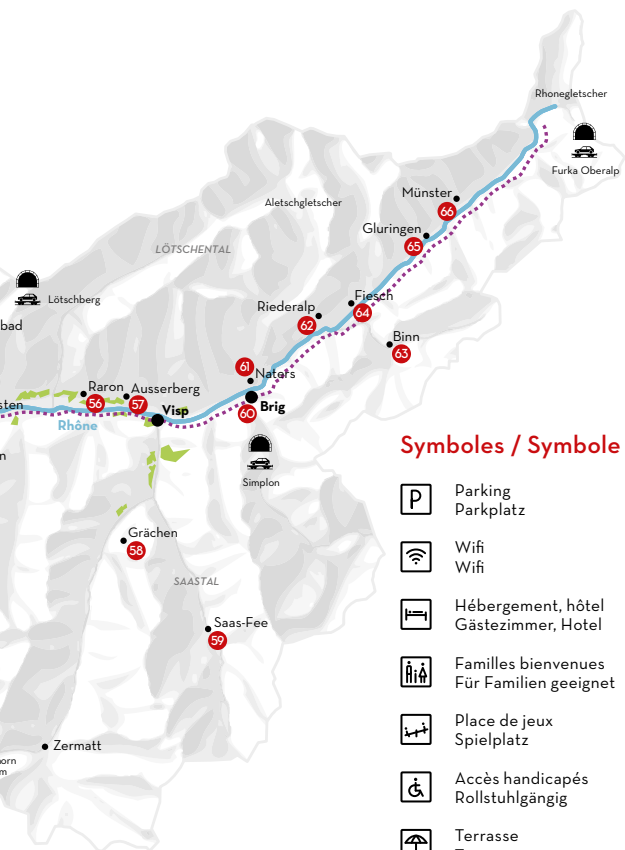
Vignoble  
Weinberge

 Rhône

 Route du Rhône  
[www.suissemobile.ch](http://www.suissemobile.ch)  
Rhône-Route  
[www.schweizmobil.ch](http://www.schweizmobil.ch)







## Symboles / Symbole

- 
Parking  
Parkplatz
- 
Wifi  
Wifi
- 
Hébergement, hôtel  
Gästezimmer, Hotel
- 
Familles bienvenues  
Für Familien geeignet
- 
Place de jeux  
Spielplatz
- 
Accès handicapés  
Rollstuhlgängig
- 
Terrasse  
Terrasse
- 
Salle banquet, réunion  
Bankettsaal, Sitzungsraum
- 
Cénothèque, bar à vin  
Önothek, Weinbar
- 
Raclette du Valais AOP  
Walliser Raclette AOP

saveurs-du-valais.ch  
walliser-koestlichkeiten.ch

valais.ch  
wallis.ch



GRAVÉ DANS MON CŒUR.