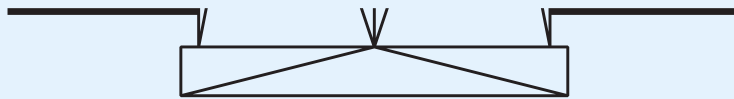
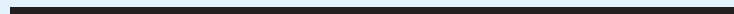


TIGNOUSA

RESTAURANT &
LOGEMENT DE GROUPE



SPEISEKARTE





TIGNOUSA

RESTAURANT &
LOGEMENT DE GROUPE

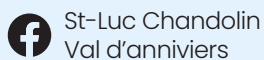
Jérémy, Franck und das ganze Team heissen Sie herzlich Willkommen im Restaurant Tignousa!

Chef Jérémy und sein Team haben sich für eine kleine Karte entschieden, um Ihnen eine Küche mit markfrischen, qualitativ hochwertigen Produkten anzubieten.

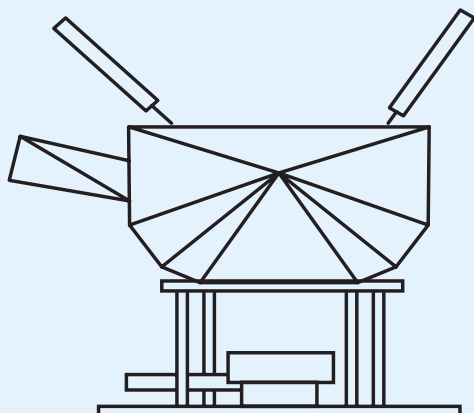
Erleben Sie einen Moment der Geselligkeit im Kreise Ihrer Familie und mit Freunden

Guten Appetit !

#stlucchandin #valdanniviers



www.tignousa.ch



VORSPEISEN

Gemischter Salat | **14.00**

Suppe serviert in Brotmantel | **16.00**

Auswahl an Trockenfleisch und Käse aus dem Val Anniviers | **24.00**

«Anniviers»-Salat Vorspeise | **16.00** • Hauptgang | **24.00**

HAUPTSPEISEN

Tagesteller | **24.00**

Thai-Nudelsuppe Huhn-Garnelen | **27.00**

Hausgemachtes «Anniviarde»-Fondue mariniert mit Bergkräutern, serviert mit Pommes Frites oder Reis, hausgemachte Sauce | **39.00 p.P ab 2 Pers**

Anniviers Käsefondue | **26.00 p.P ab 2 Pers**

Fondue mit Anniviers-Käse, aromatisiert mit Trüffelöl | **29.00 p.P ab 2 Pers**

BURGER UND FLEISCHGERICHTE

Veggie-Burger | **25.00**

«Pulled»-Enten-Burger | **29.00**

Entrecôte Parisienne (CH) auf heissem Stein | **28.00**

Rinderfilet (CH) auf heissem Stein | **36.00**

BEILAGEN 5.00

Pommes Frites

Reis

Gemüse

Salat

FÜR UNSERE KLEINEN -12 JAHRE

Tagesteller | **15.00**

Chicken-Nuggets | **15.00**

Kalbsbratwurst 100gr | **15.00**

NACHSPEISEN

Gebrannte Crème | **9.00**

Parfümiertes Sorbet **1 Kugel** | **7.00**

Norwegisches Omelett | **12.00**

Schokoladenfondant / Eiscreme | **10.00**

Tagestorte / Eis | **10.00**

Kugel Eis | **4.00**

GETRÄNKE

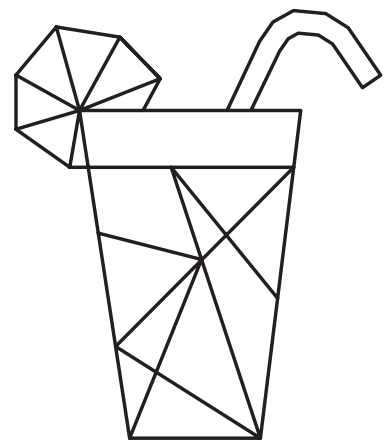
	1dl	3dl	5dl	1l
Wasser mit oder ohne Kohlensäure			6.00	8.50
Coca-Cola / Coca-Cola Zero		4.70		
Sprite		4.70		
Fanta		4.70		
Schorle		4.70		
Nestea Pfirsich / Zitrone		4.70		
Rivella rot oder blau		4.70		
Sanbitter 1dl	5.00			
Maté		5.00		

WALLISER FRUCHTSAFT

	2.5dl	5.00
Apfel, Erdbeer, Aprikose		

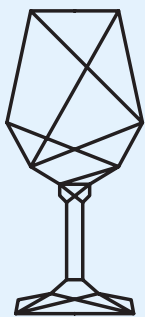
BIER

	3.3dl	3.75dl	5dl
Fassbier	4.50		6.50
L'Echapée (Rouvinez) - Belgian Pale Ale		6.00	
Calanda Radler Zitrone	5.00		
Erdinger Flasche	5.60		
Heineken alkoholfrei	5.00		



HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Ristretto	4.00
Tee, Newby Aufguss	4.00
Milchkaffee	4.60
Kaffee mit Schnaps und Schlagsahne	8.50
Heisse Schoggi (Caotina ou Ovo)	4.60



WEISSWEINE

	37.5cl	50cl	70cl
Fendant Jean Marie Pont Nach Lindenblüten duftend, süffig und rassig, typischer Walliser Aperitif-Wein			38.00
Fendant Francis Salamin Mit floraler Note in der Nase, leichte reife Frucht, von der Erde geprägte „Feuerstein“-Note. Bleibendes und strukturiertes Bouquet.	25.00	34.00	
Johannisberg Leukersonne Ein runder, vollmundiger und wunderbar ausbalancierter Wein, der den Gaumen mit verführerischen Aromen von Mandel und reifer Birne verführt.			21.00
Johannisberg Clos de Géronde Dieser Wein hat eine elegante Nase mit Noten von weissen Blumen, Geissblatt und gerösteten Mandeln. Sein lebhafter und offener Charakter verstärkt die aromatische Finesse dieses Weines.			31.00
Petite Arvine Graine de champion Cave Betrisey Intensiv in der Nase, Duft nach exotischen Früchten (Grapefruit, Limette), Glyzinien Blüten; kraftvoller, männlicher, fruchtiger Wein, von grosser Komplexität, salziger Abgang, sehr lange Nachhaltigkeit der Aromen im Mund.	21.00		39.00

SPIRITUOSEN

	2cl	4cl
Rhum, whisky, vodka		6.00
Martini, Suze	6.00	
Abricotine, Williamine	6.00	
Génépi, Vieille prune	6.00	
Amaretto, Baileys		6.00

ROTWEINE

	50cl	70cl	150cl
Gamay Clos de Géronde Dieser leicht violette Rotwein hat eine grosse aromatische Frische mit Noten von schwarzen Johannisbeeren, Gewürzen und Lakritze.	26.00	35.00	
Cornalin Grand Métral Rouvinez Herrlich ausbalanciert schmeichelt er der Nase mit intensiven Aromen von Waldbeeren und Wildkirschen.			38.00
Pinot noir de Salquenen St Philippe Fein eingebettete Tannine unterstützen die füllige Struktur dieses Weines, der die Noblesse der Rebsorte eindrucksvoll offenbart.	27.00	38.00	
Assemblage Soleil Noir Clos de Géronde Er bietet eine tiefe rubinrote Farbe mit einer feinen, pfeffrigen Nase. Der Mund kombiniert dieser Wein Volumen und reife Tannine und öffnet sich mit Noten von roten Früchten. Frischer Gourmetwein.	37.00		79.00
Syrah Crêta Plan Rouvinez Bukett mit würzigen, rauchigen Noten, zart duftend nach schwarzer Johannisbeere und Kirsche. Am Gaumen füllig, reich, Tannin haltig und kraftvoll, überrascht mit seiner Länge und Eleganz.			41.00
Merlot les Bernunes Maurice Zufferey Intensives rotes Gewand. Nase mit dem Duft von schwarzen Früchten, einem feinen Hauch von Efeu und Minznote. Frische und Kraft vereinen sich harmonisch in einem schön fruchtigen Charakter. Langer Abgang mit festen Tanninen.			42.00