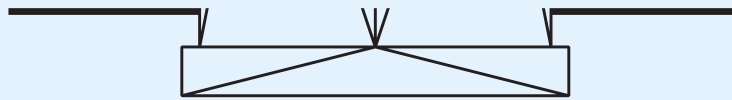
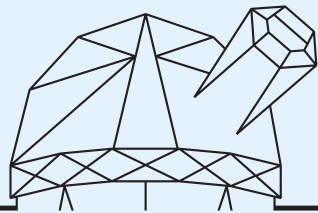


**TIGNOUSA**

RESTAURANT &  
LOGEMENT DE GROUPE

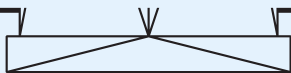


**SPEISEKARTE**



# TIGNOUSA

RESTAURANT &  
LOGEMENT DE GROUPE



**Jérémy, Yann und das gesamte Team heißen Sie im Tignousa Restaurant willkommen!**

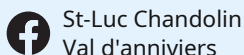
Der Küchenchef entschied sich für ein einfaches Menü, um die Küche mit frischen, qualitativ hochwertigen Produkten zu fördern.

*„Kochen findet hinter den Kulissen statt, wo Männer und Frauen zum Vergnügen anderer arbeiten ...“*

*Bernard Loiseau*

Genieße dein Essen !

**#stlucchandolin #valdannierviers**



St-Luc Chandolin  
Val d'anniviers

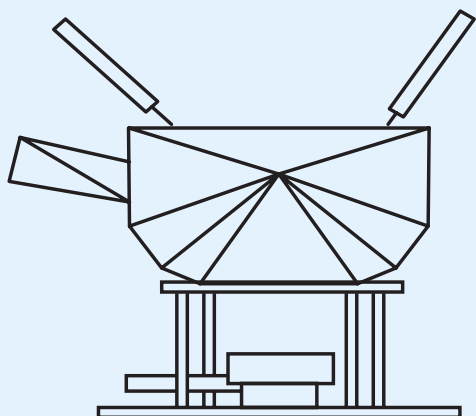


@stluc.chandolin  
@valdannierviers

**www.tignousa.ch**



Der Tischservice empfängt Sie während der Schulferien 7 Tage die Woche, außerhalb dieser Zeiträume donnerstags, freitags, samstags und sonntags.



## EINTRÄGE

Gemischter Salat | 12,90

Suppe des Tages | 13.50

Auswahl an Vissoie-Wurstwaren | 29,90

Anniuarde-Salat, Schinken-Chiffonade, Rebibes und Bergkräuter-Croutons Vorspeise | 16,50 · Gericht | 25.00

## SCHWEIZER RINDTARTAR

Zu unseren Tataren gibt es Toast und Salat als Vorspeise und Toast, Salat und Pommes als Hauptgericht.

**Traditionelles Tatar:** Gurke, Zwiebel, Petersilie, Kapern, Ketchup, Senf, Ei, Cognac

Eintrag | 20,00 pauschal | 32.00

**Walliser Tatar:** getrocknete Aprikose, Gurke, Petersilie, Zwiebeln, Kapern, Ketchup, Senf, Ei, Abricotine

Eintrag | 20,00 pauschal | 32.00

**Trüffelöl-Tartar:** Olivenöl, Senf, Schnittlauch, Eigelb, geröstete Haselnüsse, Rebibes, Trüffelöl-Starter | 23.00 pauschal | 36.00

## HEISSE STEINE

Alle unsere Fleischsorten werden mit hausgemachter Butter und Tagesgemüse Ihrer Wahl oder einem grünen Salat und anschließend Pommes Frites oder Kartoffelmousseline serviert

**Stück Rindfleisch**(180g) | 40,00

**Lammschale**(180gr) | 38.00

**Pferdesteak**(180gr) | 34.00

**Pariser Kalbssteak**(200gr) | 42,00

Saucenzusatz: grüne Pfeffer- oder Morchelsauce | 4.00

## DAS UNVERMEIDLICHE

**Jubiläumfondue** hausgemacht mariniert mit Bergkräutern, dazu Pommes Frites, hausgemachte Sauce | 46,00 p.P. ab 2 Personen

**Halbes und halbes Käsefondue** 200gr min. 2 Personen | 26.00S

## KINDERMENÜ - 12 JAHRE, MIT SIRUP

Gebratene Nuggets | 13,90

Oder

Neapolitanische Pasta | 13,90

## NACHSPEISEN

Schokoladen-/Eisfondant | 11.50

Käseplatte | 13.00 Uhr

Tiramisu | 9.00

Dulce-Schokoladenfinger, Lebkucheneis | 12.00

Kugel Eis | 4.00

Belle Hélène Birneneisbecher | 12.00

pochierte Birne, 3x Vanille, Schokoladenüberzug, Mandel, Schlagsahne

Weißer Dame-Eisbecher | 12.00

## MINERALIEN

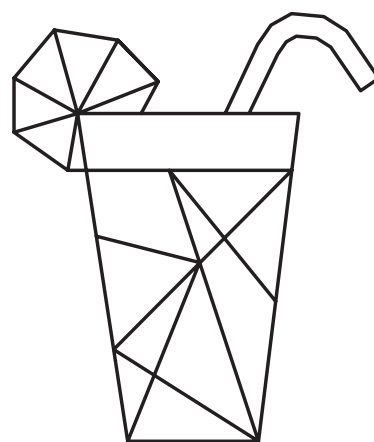
	1dl	2,5dl	3dl	5dl	1l
Sinalco Cola natürliches oder kohlenensäurehaltiges Wasser / Sinalco Cola			5.00	6.00	9.00
Zero Sprite			5.00		
Fanta			5.00		
Schörle			5.00		
Nestea-Pfirsich			5.00		
Rote Rivella			5.00		
Sanbitter 1dl	5,50				
Kumpel		5,50			

## Walliser Iris-Fruchtsaft

	2,5dl
Apfel oder Aprikose	5,90

## BIERE

	3dl
Matigny Vice „session IPA“ 33cl 3,5 %	7.00
L'Echápée (Rouvinez) – Belgisches Pale Ale	7,90
White Frontière blonde petite 4,7 % White	5,50
Frontière Pillows weiß 4 % Heineken ohne Alkohol	6.00 5,50



## HEISSE GETRÄNKE

Kaffee, Espresso, Ristretto-	4.00
Tee, Newby-Aufguss	4.00

## WEISSWEINE

	10cl	37,5 cl, 50 cl, 70 cl
Fendant Frederic Zufferey	5.00	33.00
Johannisberg Ravenay, Rouvinez	5.00	41.00
Chardonnay Montorge, Charles Favres		33.00
Petite Arvine Grand Méral, Provins		33.00

## ROT- UND ROSÉWEINE

	10cl	37,5 cl	50cl	75cl
Geronde Rosé	5.00		23.00	33.00
Gamay Columbine Clos de Géronde			26.50	
Pinot Noir Les Fleurs, Rouvinez	6.00			42,00
Syrah Hurlevent Charles Favre				48.00
Merlot Provins	5,50			38.00
Assemblage Soleil Noir Clos de Géronde				36.00



## LIEBLINGE UNSERER NACHBARN

	10cl	37,5 cl	50cl	70cl
„O“ Douro 2021, Portugal				36.00
Burgunder Kloster der Jakobiner 2022, Frankreich				45,00
Genesis 2020, Ribera del Duero DO:, Spanien				41.00
Il Vincio 2021, Poggio Capponi Toscana, Italien				39.00

## APERITIFS UND VERDAUUNGSMITTEL

	2cl	4cl	10cl
Rum, Whisky, Wodka		7.00	
Aprikotine, Williamine	7.00		
Génépi, Alte Pflaume	7.00		
Amaretto, Baileys		7.00	
Spritz			10.00
Kir Walliser, Weisswein, Aprikosencreme			8.00