

# *La Channe By Marco Bassi Verbier*

## *Le Menu*

*Servi uniquement pour l'ensemble de la table*

*Served only for the whole table*

*Les tendres gnocchis de ricotta,  
ragoût aux quatre viandes mijoté longtemps,  
grana padano parfumé à la cannelle*

*Les queues de gambas poêlées, crème froide de cosses et petits pois,  
tzatziki de concombre et feta*

*Le gigot d'agneau rôti au romarin, haricots cannellini, haricots verts,  
mangetouts... poêlés à l'huile d'olive bio*

*Le baba au rhum et crème montée*

*\*\*\*\**

*Tender ricotta gnocchi, a long simmered four meats stew,  
grana padano flavoured with cinnamon*

*Pan-fried prawn tails, cold cream of pods and peas,  
cucumber and feta tzatziki*

*Roast leg of lamb with rosemary, cannellini beans, green beans,  
mangetout...pan-fried with organic olive oil*

*Rum baba with whipped cream*

*Prix menu complet : CHF 100.- hors boisson ou  
à CHF 85.- (1ère entrée, plat et dessert)*

# La Carte

## **Pour commencer...**

*Les tendres gnocchis de ricotta, ragoût aux quatre viandes mijoté longtemps,  
grana padano parfumé à la cannelle*

*Tender ricotta gnocchi, a long simmered four meats stew,  
grana padano flavoured with cinnamon*

**28. - CHF**

*Pointes d'asperges vertes en vinaigrette à la moutarde, œuf du Valais poché,  
coppa maison croquante et espuma de sauce hollandaise au citron*

*Green asparagus tips in a mustard vinaigrette, poached Valais egg, crunchy home-made  
coppa and espuma of lemon hollandaise sauce*

**28. - CHF**

*Les queues de gambas poêlées, crème froide de cosses et petits pois,  
tzatziki de concombre et feta*

*Pan-fried prawn tails, cold cream of pods and peas, cucumber and feta tzatziki*

**28. - CHF**

## **Pour continuer...**

*Le gigot d'agneau rôti au romarin, haricots cannellini, haricots verts, mangetouts...  
poêlés à l'huile d'olive bio*

*Roast leg of lamb with rosemary, cannellini beans, green beans,  
mangetout...pan-fried with organic olive oil*

**49. - CHF**

*Le pavé de cabillaud mijoté et gratiné au parmesan, pappalardo al pomodoro  
comme en Toscane, puntarelle al peperoncino & olio rosso*

*The cod fish simmered and gratinated with parmesan, pappalardo as  
in Tuscany, puntarelle al peperoncino & olio rosso*

**48. - CHF**

*Le Bœuf suisse rassis sur l'os 6 semaines grillé,*

*gâteaux d'aubergines alla parmigiana, crème de roquette et amandes*

*The Swiss beef aged 6 weeks on the bone grilled, eggplant cakes alla parmigiana,  
arugula and almond cream*

**52. - CHF**

*L'entrecôte de bœuf rassis 5 semaines sur l'os, grillée, sauce béarnaise et garnitures du  
moment Grilled beef steak aged 5 weeks on the bone, bearnaise sauce and garnishes*

**49. - CHF**