

# Restaurant

## le Gueullhi

Bar - Restaurant - Terrasse - Concerts live après-ski

Information à la clientèle/Customer information

Chers clients,

Notre équipe prépare une cuisine respectueuse du produit et de la tradition. Tous nos plats, ainsi que les pizzas sont cuisinés sur place à partir de produits bruts, de saison et frais que nous épluchons, lavons et taillons. Les cuissons sont faites minute (pâtes et riz également), certains plats nécessitant plus de temps de préparation. Le temps d'attente pour un plat est de minimum 20 minutes et en fonction de la fréquentation. Nous vous remercions pour votre compréhension et que votre passage chez nous soit un moment de détente qui vous fera oublier le stress du quotidien !

**Pour les allergènes, c'est avec plaisir que le personnel de service vous renseignera.**

Dear customers,

Our team prepares a respectful cuisine of the traditionally prepared products. All of our plates, and pizzas also, are prepared on the spot from raw, seasonal, fresh products, which we peel, wash and slice. Cooking is done on the spot (pasta and rice equally), certain plates might require more preparation time. Waiting time for a plate is minimum 20 minutes, depending on the occupancy. We thank you for your understanding and we wish you a very pleasant time in our restaurant!

**Our staff will gladly respond any questions regarding allergens.**

Provenance des viandes / Meet origin :

Bœuf/Beef, Veau/Veal, Porc/Pork - CH, D, F

Agneau /Lamb- CH, NZ, F

Volaille/Poultry - CH, F

Gibier/Venison- Local, NZ, UE

Téléphone +41(0)24 479 35 55

[lequeullhi@bluewin.ch](mailto:lequeullhi@bluewin.ch)

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

Service et TVA inclus

**Nous vous servirons aussi vite que possible, mais aussi lentement que nécessaire...**

# le Gueulhi

Salade verte 6. -- <i>Green salad</i>	Salade mêlée 9. -- <i>Mixed salad</i>	
Salade des Alpes - chèvre chaud sur pomme au miel, jambon cru, noix 24. -- <i>Warm goat cheese on apple with honey, cured ham, nuts</i>		
Assiette valaisanne 28. -- <i>Local air dried beef, cured ham, dried sausages, cheese</i>	Assiette de viande séchée 28. -- <i>Air dried beef platter</i>	
✓ Légumes sautés à l'huile d'olives, pointe d'ail et rösti 26. -- <i>Vegetables with garlic, olive oil and rösti</i>		
Tartare de bœuf, frites et salade (avec escalope de foie gras poêlé +5. --) 32. -- <i>Beef tartare, French fries and Salad (with foie gras escalope +5. --)</i>		
Entrecôte parisienne (entremêlée) Pommes frites et Légumes 34. -- - beurre ail/persil +3. -- <i>Beef entrecôte, French fries and Vegetables, parsley/garlic butter +3. --</i>		
Foie de veau à l'anglaise, Frites et Légumes 32. -- <i>Grilled veal liver à l'anglaise (with bacon), French fries and Vegetables</i>		
Rösti BERNOIS (lard, oignons) avec œuf au plat 24. -- <i>With bacon, onions and fried egg on top</i>		
Rösti nature gratiné au fromage 24. -- <i>Grated potatoes sprinkled with cheese</i>		
Rösti nature gratiné au fromage de chèvre 24. -- <i>Grated potatoes sprinkled with goat cheese</i>		
Rösti REBLOCHON (lard, oignons) 28. -- <i>With bacon and onions sprinkled with reblochon cheese</i>		
Rösti VALAISAN - rösti nature, fromage à raclette et jambon cru 28. -- <i>Grated potatoes sprinkled with raclette cheese and cured ham</i>		
Fondue au fromage moitié-moitié (dès 2 personnes) 25. --/pers <i>Cheese fondue moitié-moitié, two kinds of cheese (for 2 persons)</i>		
Croûte au fromage simple 18. -- / Croûte au fromage 3 étages - jambon, fromage, œuf 22. -- <i>Simple cheese croûte</i> <i>Cheese croûte 3 stages - ham, cheese and egg</i>		

## Les Pizzas

## Petite

<b>Margherita</b>	15. --	18. --
Tomate, Mozzarella, Origan, Basilic / Tomato sauce, Mozzarella, Oregano, Basil		
<b>Prosciutto</b>	16. --	19. --
Tomate, Mozzarella, Jambon / Tomato sauce, Mozzarella, Ham		
<b>Contadina</b>	17. --	20. --
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons / Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms		
<b>Napoli</b>	18. --	22. --
Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives / Tomato sauce, Mozzarella, Anchovy, Capers, Olives		
<b>Hawaï</b>	18. --	22. --
Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas / Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Pineapple		
<b>Quattro Stagioni</b>	18. --	22. --
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Poivrons, Olives Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Pepper, Olives		
<b>Diavola</b>	18. --	22. --
Tomate, Mozzarella, Chorizo piquant, Poivrons, Olives / Tomato sauce, Mozzarella, Spicy Chorizo, Peppers, Olives		
<b>Tonnara</b>	17. --	20. --
Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons / Tomato sauce, Mozzarella, Tuna, Onions		
<b>Végétarienne</b>	17. --	21. --
Tomate, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Tomate séchée, Aubergines Tomato sauce, Mozzarella, Mushrooms, Peppers, Dried tomatoes, Eggplants		
<b>Calzone</b>		22. --
Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Œuf / Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Egg		
<b>4 Fromages</b>	18. --	22. --
Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Raclette, Gruyère		
<b>Du Chef</b>	19. --	25. --
Tomate, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Miel, Roquette, Jambon cru Tomato sauce, Mozzarella, Goat cheese, Honey, Rucola, Dried ham		
<b>Parma</b>	19. --	25. --
Tomate, Mozzarella, Roquette, Jambon de Parme, Parmesan / Tomato sauce, Mozzarella, Rucola, Parme Dried Ham, Parmesan		
<b>Montagnarde</b>	19. --	25. --
Tomate, Mozzarella, Lardons, Oignons, Crème fraîche / Tomato sauce, Mozzarella, Bacon, Onions, Fresh cream		
<b>Valaisanne</b>	19. --	25. --
Tomate, Mozzarella, Raclette, Jambon cru / Tomato sauce, Mozzarella, Raclette cheese, Dried ham		

Supplément à frs. 2. - : jambon, jambon cru, lardons, anchois, chorizo, gorgonzola, chèvre, raclette, champignons, ananas.  
Tout autre supplément à frs. 1. -

# Desserts

---

Tarte aux fruits maison Pommes / Abricots / Pruneaux / Poires 7. --  
Fruits tart Apples / Apricots / Prunes / Pears

Tarte au citron meringuée 8. --  
Lemon meringue pie

Gâteau au chocolat noir maison 9. --  
Homemade dark chocolate cake

Meringues et crème chantilly 9.50  
Meringues with whipped cream

Griottes au kirch 12. --  
Morello cherries in kirsch alcohol

## Glaces Movenpick : 3.50/boule

Vanille, Chocolat, Mocca, Pistache, Fraise, Caramel, Rhum-raisins  
Vanilla, Chocolate, Coffee, Pistachio, Strawberry, Caramel, Rum-grapes

## Sorbets Movenpick : 3.50/boule

Abricot, Citron, Framboise, Mangue-passion  
Apricot, Lemon, Raspberry, Mango-passion fruit

Supplément chantilly 1.50  
Extra whipped cream