



Nous vous souhaitons la bienvenue au

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

www.lequeullhi.ch

Service et TVA inclus

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

<i>Salade verte</i> 6. -- <i>Green salad</i>	<i>Salade mêlée</i> 9. -- <i>Mixed salad</i>	<i>Crème de courge</i> 10. -- <i>Pumpkin soup</i>
<i>Salade des Alpes Chèvre chaud sur pomme au miel, jambon cru, noix</i> 22. -- <i>Warm goat cheese on apple with honey, cured ham, nuts</i>		
<i>Assiette valaisanne</i> 26. -- <i>Local air dried beef, cured ham, dried sausages, cheese</i>	<i>Assiette de viande séchée</i> 28. -- <i>Air dried beef platter</i>	
 <i>Légumes sautés à l'huile d'olives, pointe d'ail et rösti</i> 22. -- <i>Vegetables with garlic olive oil and rösti</i>		
<i>Tartare de bœuf, frites et salade (avec escalope de foie gras poêlé +5. --)</i> 32. -- <i>Beef tartare, French fries and Salad (with foie gras escalope +5. --)</i>		
<i>Filet de bœuf aux 3 poivres, Pommes frites et Légumes</i> 50. -- <i>Beef filet and 3 peppers sauce, French fries and Vegetables</i>		
<i>Burger Valaisan</i> 28. -- <i>Viande de bœuf, Fromage raclette, lard grillé, salade d'oignons rouges, Frites et Salade mêlée</i> <i>Homemade beef burger, raclette cheese, bacon, red onion salad, French fries and salad</i>		
<i>Foie de veau à l'anglaise, Frites et Légumes</i> 28. -- <i>Grilled veal liver à l'anglaise (with bacon), French fries and Vegetables</i>		
<i>Rognons de veau en cocotte à la moutarde à l'ancienne, Rösti et Légumes</i> 32. -- <i>Veal kidneys with mustard sauce, Rösti and Vegetables</i>		
<i>Rösti bernois (lard, oignons) avec œuf au plat</i> <i>With bacon, onions and fried egg on top</i> 24. --		
<i>Rösti nature gratiné au fromage</i> <i>Grated potatoes sprinkled with cheese</i> 24. --		
<i>Rösti nature gratiné au fromage de chèvre</i> <i>Grated potatoes sprinkled with goat cheese</i> 24. --		
<i>Rösti bernois et reblochon gratiné</i> <i>With bacon and onions sprinkled with reblochon cheese</i> 28. --		
<i>Rösti Valaisan - rösti nature, fromage à raclette et jambon cru</i> 28. -- <i>Grated potatoes sprinkled with raclette cheese and cured ham</i>		
<i>Fondue au fromage moitié-moitié (dès 2 personnes)</i> 25. --/pers <i>Cheese fondue moitié-moitié, two kinds of cheese (for 2 persons)</i>		
<i>Fondue à l'échalote confite (dès 2 personnes) avec/sans piment d'Espelette</i> 28. --/pers <i>Cheese fondue with confit shallots (for 2 persons), with or without Espelette chilli</i>		
<i>Fondue à la tomate confite maison (dès 2 personnes)</i> 29. --/pers <i>Servie avec pommes de terre</i> <i>Tomato fondue and potatoes (for 2 persons)</i>		
<i>Supplément pommes de terre</i> <i>Extra potatoes</i> 5. --		
<i>Croûte au fromage simple</i> 17. -- / <i>Croûte au fromage 3 étages - jambon, fromage, œuf</i> 21. -- <i>Simple cheese croûte</i> <i>Cheese croûte 3 stages - ham, cheese and egg</i>		

<i>Les Pizzas</i>	<i>Petite</i>	<i>Grande</i>
Margherita <i>Tomate, Mozzarella, Origan, Basilic / Tomato sauce, Mozzarella, Oregano, Basil</i>	14. --	16. --
Prosciutto <i>Tomate, Mozzarella, Jambon / Tomato sauce, Mozzarella, Ham</i>	15. --	17. --
Contadina <i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons / Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms</i>	15. --	17. --
Napoli <i>Tomate, Mozzarella, Anchois, Câpres, Olives / Tomato sauce, Mozzarella, Anchovy, Capers, Olives</i>	16. --	19. --
Hawaiï <i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Ananas / Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Pineapple</i>	17. --	20. --
Quattro Stagioni <i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Artichauts, Poivrons, Olives Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Artichokes, Pepper, Olives</i>	17. --	20. --
Diavola <i>Tomate, Mozzarella, Chorizo piquant, Poivrons, Olives / Tomato sauce, Mozzarella, Spicy Chorizo, Peppers, Olives</i>	17. --	20. --
Tonnara <i>Tomate, Mozzarella, Thon, Oignons / Tomato sauce, Mozzarella, Tuna, Onions</i>	17. --	20. --
Végétarienne <i>Tomate, Mozzarella, Champignons, Poivrons, Tomate séchée, Aubergines Tomato sauce, Mozzarella, Mushrooms, Peppers, Dried tomatoes, Eggplants</i>	17. --	20. --
Calzone <i>Tomate, Mozzarella, Jambon, Champignons, Œuf / Tomato sauce, Mozzarella, Ham, Mushrooms, Egg</i>		20. --
4 Fromages <i>Tomate, Mozzarella, Gorgonzola, Raclette, Gruyère</i>	17. --	22. --
Du Chef <i>Tomate, Mozzarella, Fromage de Chèvre, Miel, Roquette, Jambon cru Tomato sauce, Mozzarella, Goat cheese, Honey, Rucola, Dried ham</i>	18. --	24. --
Parma <i>Tomate, Mozzarella, Roquette, Jambon de Parme, Parmesan Tomato sauce, Mozzarella, Rucola, Parme Dried Ham, Parmesan</i>	18. --	24. --
Montagnarde <i>Tomate, Mozzarella, Lardons, Oignons, Crème fraîche / Tomato sauce, Mozzarella, Bacon, Onions, Fresh cream</i>	19. --	25. --
Valaisanne <i>Tomate, Mozzarella, Raclette, Jambon cru / Tomato sauce, Mozzarella, Raclette cheese, Dried ham</i>	19. --	25. --

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

Coin des enfants jusqu'à 12 ans



Jambon blanc et frites

Ham and french fries

12. --

Nuggets (5 pièces) et frites

Chicken nuggets and french fries

14. --

Petite croûte au fromage simple

Little simple cheese croûte

12. --

Desserts

Tarte aux fruits Pommes / Abricots / Pruneaux / Poires

Fruits tart Apples / Apricots / Prunes / Pears

7. --

Tarte au citron meringuée

Lemon meringue pie

8. --

Gâteau au chocolat noir maison

Homemade dark chocolate cake

9. --

Meringues et crème chantilly

Meringues with whipped cream

9.50

Crème brûlée à la vanille

Vanilla crème brûlée

10. --

Griottes au kirch

Morello cherries in kirsch alcohol

12. --

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

