

Bières

Appenzeller Sonnwendig 33 cl 5.00
Sans alcool

Bière Valaisanne 33 cl 5.00

Brasserie Suonen Bräu

Spécialités d'Ausserberg

Suonen Kräuterbier 33 cl 6.50
Bière de malt aux plantes naturelles

Suonen Perle 33 cl 6.50
Bière de malt brune légèrement amère

Suonen Gold 33 cl 6.50
Bière de malt d'orge blonde au goût fruité

Suure Most 49 cl 6.00
Avec ou sans alcool

Spiritueux

Abricotine 2 cl 7.50

Williamine Morand 2 cl 7.50

Vieille Prune 2 cl 7.50

Whisky 2 cl 12.00
Sempione - single malt suisse de Brigue
Oban, single malt de 14 ans d'âge

Bienvenue au salon de thé de la Villa Cassel

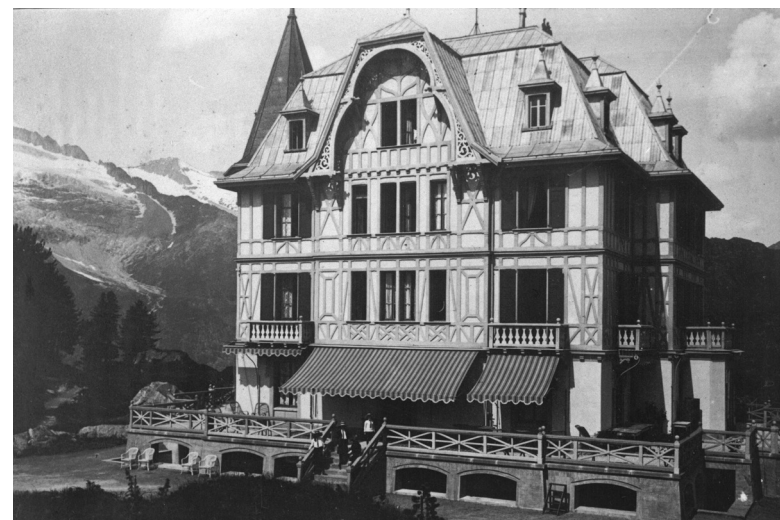
La **Villa Cassel**, monument protégé, a été bâtie en 1902 pour servir de résidence d'été à **Sir Ernest Cassel, un banquier anglais. Depuis 1976, Pro Natura** y exploite le premier **centre d'éducation à l'environnement des Alpes**.

Outre un salon de thé, nous proposons des **chambres d'hôtes**, de passionnantes **excursions et visites guidées** pour les groupes et de belles **expériences pour les hôtes individuels**. Pour en savoir plus, rendez-vous à la réception ou sur notre site internet.

L'environnement nous tient à cœur !

C'est pourquoi nous attachons beaucoup d'importance à la **durabilité**. Nous utilisons essentiellement des **produits bio et régionaux**, de productrices et producteurs que nous connaissons personnellement. Vous trouverez un aperçu de l'origine de nos produits près du buffet de gâteaux dans la salle à manger.

Nous sommes **partenaires de l'organisation à but non lucratif « Wasser für Wasser »** et dépensons une part des recettes que nous réalisons sur l'eau minérale pour financer des projets liés à l'eau en Zambie et au Mozambique.



Bonne dégustation !

Petite restauration

Soupe du jour 10.00
Avec du fromage de montagne + 4.00



Assiette de l'alpage 17.00
Divers fromages accompagnés
de pain aux fruits fait maison



Assiette du berger 9.50
Saucisson de la vallée de Conches

Casse-croûte du chasseur 19.50
Fromage de montagne et lard sec



Planchette de Sir Cassel 26.50
Saucisson à l'abricot, jambon
et fromages de la région



Gâteaux et tartes
Fraîchement préparés chaque jour dans la Villa Cassel.
Renseignez-vous sur l'offre du jour ou allez jeter
un œil au buffet.

Tarte aux fruits maison 5.00
Avec de la crème + 1.50

Gâteau fait maison 6.00
Avec de la crème + 1.50

Vins rouges

Cave Diroso à Tourtemagne VS
Viticulture durable

Dôle 1 dl 4.50
Assemblage léger, agréablement fruité, à la
structure fine et aux tanins doux 5 dl 22.00

Cabre Noir - vin de Sir Cassel 1 dl 7.00
Vin PIWI 5 dl 35.00
Vin rouge équilibré à la robe puissante et
aux tanins souples ; allié de fins arômes de
cerise et de baie sauvage à de douces notes
de rose et d'orange.

Pinot Noir Josefina 75 cl 58.00
Pinot noir riche aux notes de fruits épicés
et aux doux arômes grillés ; longue finale et
tanins soyeux

Domaine de Beudon Fully VS
Vins biodynamiques

Diolinoir 75 cl 52.00

Humagne Rouge 75 cl 58.00

Adrian & Diego Mathier à Salgesch VS

Cuvée Madame Rosmarie Mathier 75 cl 54.00
rouge
Fruité et épicé, tanins rustiques, délicate note
poivrée ; élevé en fût de chêne

Vins blancs

Cave Diroso à Tourtemagne VS

Viticulture durable

Fendant	1 dl	4.50
Vin léger et pétillant aux arômes fruités et minéraux	5 dl	22.00

Hopschilwii	1 dl	5.00
Vin PIWI	5 dl	24.50
Notes de fruits exotiques, finale avec une légère douceur ; assemblage de Johanniter et de Bianca		

Joaniter	1 dl	6.50
Vin PIWI	5 dl	31.00
Bouquet fruité et floral d'une grande fraîcheur ; son acidité équilibrée souligne sa structure fine et sa finale moelleuse.		

Mennas	5 dl	36.00
Très fruité au nez, ses arômes rappellent le litchi, l'ananas et le miel ; attaque ronde en bouche suivie d'une médiane dense, belle structure acide.		

Domaine de Beudon Fully VS

Vins biodynamiques

Petite Arvine	75 cl	56.00
Bouquet frais, notes de fruits verts et de rhubarbe, plein en bouche		

Vins PIWI

À base de cépages résistants aux champignons ; ces derniers n'ont pas besoin d'être traités sous un climat sec, un grand avantage pour l'être humain et l'environnement.

Boissons froides

Eau minérale du Märjelen 	3 dl	3.50
	5 dl	5.00
	1 l	9.00

Rivella rouge ou bleu	2 dl	4.00
Coca-Cola	3 dl	4.50
	5 dl	5.80

Thé froid fait maison	3 dl	4.80
Sans sucre	5 dl	6.50

Sirops bio du Simmental	2 dl	4.00
Herbes des Alpes, mélisse d'or, menthe pomme, fleurs de sureau 	3 dl	4.50
	5 dl	5.80

Sirop pour les enfants	2 dl	1.50
Framboise		

Nectar d'abricot valaisan	2 dl	4.50
Disponible sous forme de schorle	3 dl	6.00

Jus de pomme bio valaisan 	3 dl	4.50
Disponible sous forme de schorle	5 dl	6.50

Thés

Thés en vrac de Länggass-Tee à Berne

Servis dans de petites théières

Earl Grey 6.50

Thé noir aromatisé à la bergamote, doux et légèrement citronné

Golden Camellia (thé noir) 6.50

Thé noir noué en forme de noisette à l'arôme doux

Fleur de jasmin 6.50

Thé au jasmin noué en forme de boule, qui s'ouvre et laisse apparaître une fleur rouge lors de l'infusion.

Green Balls (thé vert) 6.50

Thé vert noué en forme de boule, très joli et très aromatique

Infusions Länggass-Tee au verre 5.50

Menthe marocaine, thé aux fruits, verveine, herbes de montagne



Cafés & boissons chocolatées

Kaffa Café sauvage bio

Café arabica poussant à l'état sauvage dans les forêts tropicales montagneuses de Kaffa, en Éthiopie. Un projet de l'association GEO schützt den Regenwald.

Café / Espresso 4.50

Café au lait 4.80

Cappuccino 5.00

Latte macchiato 5.00

Double espresso 5.50

Boissons chocolatées

Ovomaltine 4.50

Chocolat chaud 6.50

Avec des perles de chocolat Rio Napo pour un goût particulièrement intense et aromatique

Cafés arrosés

Café fertig 7.50

Avec de l'alcool de pruneau, de cerise, de fruits à pépin ou de poire Williams

Café Villa Cassel 9.50

Avec du Cointrau

Café Bärghler 9.50

Avec de la Vieille Prune