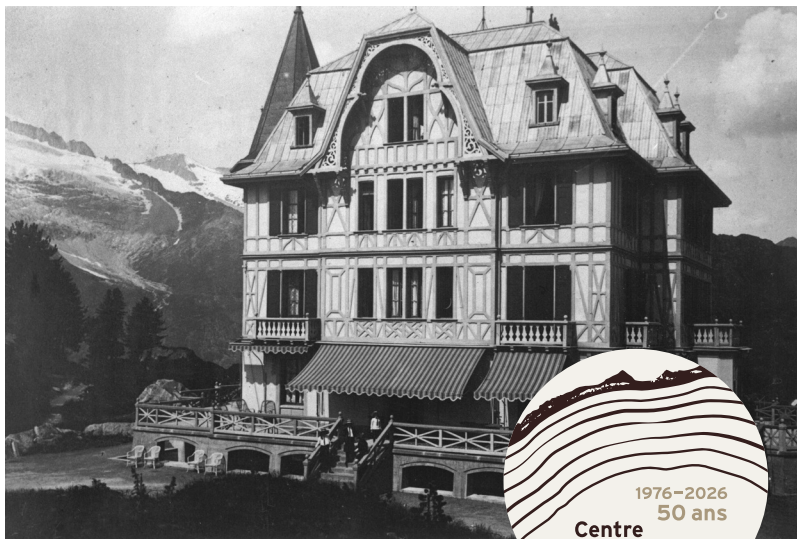




BIENVENUE AU SALON DE THÉ DE LA VILLA CASSEL

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 à gâteaux dans la salle à manger ou à la fin de la carte.

Nous sommes **partenaires de l'organisation à but non lucratif WASSER FÜR WASSER** et reversons 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

Petite faim

Tous nos plats sont servis avec du pain de seigle du Valais et du pain de campagne.

Soupe du jour	10.00
avec du fromage de montagne	+ 4.50

Salade colorée	11.00
salade verte, légumes, graines torréfiées et sauce maison	

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	

Planchette de Sir Cassel	26.50
saucisson à l'abricot, jambon cru, lard sec 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 oeil au buffet.

Tarte aux fruits maison	6.00
avec de la crème	+ 1.00

Gâteau fait maison	7.00
avec de la crème	+ 1.00

Origine de la viande : Suisse
Tous les prix sont en CHF, TVA comprise.

BOISSONS FROIDES

Eau minérale du Märjelen	3 dl	3.50
Nous sommes partenaires de <i>WASSER FÜR WASSER</i>	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, monarde, menthe pomme	3 dl	4.50
ou fleurs de sureau	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 valaisan	3 dl	4.50
disponible sous forme de schorle	5 dl	6.50

Apéritif maison	2 dl	7.00
sans alcool		



WASSER FÜR WASSER

Nous renonçons au transport inutile d'eau de marque et servons exclusivement de l'eau du robinet fraîche, avec ou sans gaz. Une partie des recettes de chaque bouteille d'eau vendue est reversée à l'organisation à but non lucratif WASSER FÜR WASSER, qui s'engage en faveur de projets liés à l'eau, à l'hygiène et à l'éducation au Mozambique, en Zambie et en Suisse. Pour en savoir plus, rendez-vous sur www.wfw.ch

Tous les prix sont en CHF, TVA comprise.

THÉS

Länggass-Tee Bern
servi dans de petites théières

Earl Grey 6.50
thé noir aromatisé à la bergamote, doux
et légèrement citronné.

Golden Camellia *thé noir* 6.50
boule de thé noir à l’arôme doux

Fleur de jasmin 6.50
boule de thé vert au jasmin, qui s’ouvre et laisse
apparaître une fleur rouge lors de l’infusion

servi à la tasse

Oolong – Phoenix Single Bush 5.50

Menthe du Maroc 5.50

Berner Rose *thé aux fruits* 5.50

Verveine 5.50

Herbes de montagne 5.50

CAFÉS ET 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 5.00

Cappuccino 5.00

Latte macchiato 5.00

Double espresso 5.50

Café arrosé 7.50
pruneau, cerise, fruits à pépin ou poire

Café Villa Cassel 9.50
avec du Cointreau

Café Bärgler 9.50
avec de la Vieille Prune

Café aux céréales 3.50

Chocolat chaud 6.50
avec des perles de chocolat Rio Napo

Ovomaltine 4.50

VINS BLANCS

Diroso, Tourtemagne VS
viticulture durable

Hopschilwii <i>vin PIWI</i>	1 dl	6.00
notes de fruits exotiques, légèrement doux	5 dl	28.00
Johanniter <i>vin PIWI</i>	1 dl	7.50
bouquet fruité et floral d'une grande fraîcheur	5 dl	36.00
Fendant	1 dl	5.00
léger et pétillant aux arômes fruités et minéraux	5 dl	24.00
Souvignier gris <i>vin PIWI</i>	75 cl	59.00
fruité aux nuances de pomme et de melon, arômes minéraux		

Chevalier Bayard, Varen VS
viticulture biologique

Petite Arvine	75 cl	56.00
bouquet frais, notes de fruits verts et de rhubarbe		
La Palisse <i>assemblage barrique</i>	75 cl	58.00
élégant, ample et structuré, avec une barrique bien maîtrisée		
Sans Peur <i>vin natur, non-filtré</i>	75 cl	62.00
expressif, avec des arômes de fruits tropicaux, d'agrumes, d'herbes et de fleurs		



En savoir plus.

Vin PIWI Les vins Piwi sont vinifiés à partir de raisins de cépages résistants aux maladies fongiques. Grâce au climat sec du valais ces cépages robustes ne nécessitent aucun traitement antifongique.

VINS ROUGES

Diroso, Tourtemagne VS
viticulture durable

Vin de la maison – Cabre Noir <i>vin PIWI</i>	1 dl	7.00
fruité et floral, aux tanins souples	5 dl	34.00
Tambour <i>Vin PIWI</i>	1 dl	7.80
fruité et intense, aux tanins puissants	5 dl	38.00
Pinot noir	1 dl	5.50
léger, agréablement fruité	5 dl	26.00
Chambourcin <i>Vin PIWI</i>	75 cl	58.00
intense, structure complexe, notes d'épices et arômes de fruits secs		

Chevalier Bayard, Varen VS
viticulture biologique

Diolinoir	75 cl	56.00
arômes intenses de cerises et fruits noirs, tanins serrés		
Syrah <i>barrique</i>	75 cl	62.00
belle amplitude, tanins corsés légèrement boisé, notes d'épices		

Adonis flammea *Pinot noir barrique*
Un projet de Pro Natura Valais :
« Biodiversité dans les vignes ».



En savoir plus.

BIÈRES

Valaisanne Sans Alcool	33 cl	5.50
Valaisanne Lager	33 cl	5.00
Panaché Citron	33 cl	5.00

Brasserie Suonen Bräu, Ausserberg VS

Suonen Kräuterbier aux herbes naturelles	33 cl	6.50
Suonen Perle brune, légèrement amère	33 cl	6.50
Suonen Gold blonde, au goût fruité	33 cl	6.50
Suure Most avec ou sans alcool	49 cl	7.00

SPIRITUEUX

Digestifs		
Abricotine 43 % vol.	2 cl	7.50
Williamine 43 % vol.	2 cl	7.50
Vieille Prune 40 % vol.	2 cl	7.50

Whisky – Sempione Distillery, Brig VS

1815 13-Sterne 42 % vol. fruité, doux	2 cl	12.00
Wallisky Single Malt 42 % vol. fruité, légèrement fumé	2 cl	12.00

La loi interdit la vente de vin, bière et cidre aux mineurs de moins de 16 ans et de spiritueux aux mineurs de moins de 18 ans.

N’hésitez pas à nous interroger en cas d’allergies ou d’intolérances.

NOS PRODUCTEURS

Pain

Boulangerie Charly Kronig, Mörel VS

Fruits et légumes

Bioterroir, Bramois VS

Terra viva, producteur bio, Kerzers BE

Fromage

Ferme bio Schmeli, Brig VS

Fromagerie bio de Conches, Gluringen VS

Fromage, yogourt et beurre

Laiterie de Simplon, Simplon Dorf VS

Œufs

Ferme avicole Adam, Simplon Dorf VS

Viande séchée

Boucherie Bammatter, Naters VS

Boucherie Aletsch, Mörel VS

Vin

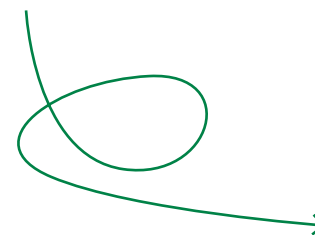
Cave Diroso et atelier de vin, Turtmann VS

Chevalier Bayard, Varen VS

Bière

Brasserie Suonen, Ausserberg VS

NOUS NOUS RÉJOUISSONS DE VOS RETOURS



50 Jahre Pro Natura Zentrum Aletsch

Jubiläumsanlässe

Seit 1976 öffnet das erste Naturschutzzentrum der Schweiz – das Pro Natura Zentrum Aletsch – jährlich seine Türen. Direkt neben dem Naturschutzgebiet Aletschwald in der Villa Cassel gelegen, ist es von einer grossartigen Gebirgslandschaft umgeben. Gerne möchten wir verschiedene Gelegenheiten nutzen, um dem Jubiläum einen angemessenen Rahmen zu bieten. Wir freuen uns, Sie an einem der Jubiläumsanlässe zu begrüssen.

Samstag, 18. Juli 2026 | 16:00–16:45 Uhr

Die Arve und der Tannenhäher: Eine bewegende Lebensgemeinschaft

Erzählungen von Felix Gugerli

3.–7. August 2026 | 20:00–22:00 Uhr

Solarkino

Sonnenenergie betriebenes Openair-Kino

Sonntag, 9. August 2026 | 10:45–16:00 Uhr

Casselfest

Unser Tag der offenen Tür

Samstag, 19. September 2026 | 13:30–16:30 Uhr

Aletsch – Mein Paradies

Wanderung mit Laudo Albrecht



© Pascal Gertschen



Weitere Informationen:
pronatura-aletsch.ch/de/jubilaeum