

Au menu... en patois de Leytron

Autor(en): **Mounir, Maria**

Objektyp: **Article**

Zeitschrift: **L'ami du patois : trimestriel romand**

Band (Jahr): **40 (2013)**

Heft 156

PDF erstellt am: **21.07.2024**

Persistenter Link: <https://doi.org/10.5169/seals-1045054>

Nutzungsbedingungen

Die ETH-Bibliothek ist Anbieterin der digitalisierten Zeitschriften. Sie besitzt keine Urheberrechte an den Inhalten der Zeitschriften. Die Rechte liegen in der Regel bei den Herausgebern.

Die auf der Plattform e-periodica veröffentlichten Dokumente stehen für nicht-kommerzielle Zwecke in Lehre und Forschung sowie für die private Nutzung frei zur Verfügung. Einzelne Dateien oder Ausdrucke aus diesem Angebot können zusammen mit diesen Nutzungsbedingungen und den korrekten Herkunftsbezeichnungen weitergegeben werden.

Das Veröffentlichen von Bildern in Print- und Online-Publikationen ist nur mit vorheriger Genehmigung der Rechteinhaber erlaubt. Die systematische Speicherung von Teilen des elektronischen Angebots auf anderen Servern bedarf ebenfalls des schriftlichen Einverständnisses der Rechteinhaber.

Haftungsausschluss

Alle Angaben erfolgen ohne Gewähr für Vollständigkeit oder Richtigkeit. Es wird keine Haftung übernommen für Schäden durch die Verwendung von Informationen aus diesem Online-Angebot oder durch das Fehlen von Informationen. Dies gilt auch für Inhalte Dritter, die über dieses Angebot zugänglich sind.

Patois de la région de Belfort – Montbéliard

Tiaind qu'i étôs p'tét, i d'moérôs dains lai Gruyiere, lou paiyis des graiches hierbes, des fons foûej'naints, dâdon lou paiyis laivoû lou laicé, se ç'n'ât lou mie, daivînt coûere è r'bousse meûté, c'ment chu lai tiere de Canaan.

▶ AU MENU... EN PATOIS DE LEYTRON

Envoyé par Maria Mounir, Savièse (VS), concours-photos

Voici trois pages de la carte des mets valaisans en patois de Leytron.
Café de la Promenade à Ovronnaz (VS).

DU GRÔ KASËTON...	
Fondjua natere	
Fondue nature	dès 2 personnes 24.-
Cheese fondue	pour 1 personne 27.-
<i>Käsefondue</i>	
Fondjua u tomate avoui dè trifile parbouolaïte	
Fondue aux tomates	dès 2 personnes 25.-
avec pommes de terre	pour 1 personne 28.-
Tomato fondue, served with boiled baby potatoes	
<i>Tomatenfondue mit Kartoffeln</i>	
Fondjua u z'étsalote	
Fondue aux échalotes	dès 2 personnes 28.-
Shallot fondue	pour 1 personne 31.-

Fondjua u traï paivre	
Fondue aux trois poivres	dès 2 personnes 25.-
Three pepper fondue	pour 1 personne 28.-
<i>Käsefondue mit 3 Pfeffersorten</i>	
Fondjua u z'êrbe finne	
Fondue aux fines herbes (min. 2 personnes)	26.-
Fondue with herbs	
<i>Kräuterfondue</i>	
Fondjua dzoraï	
Fondue aux champignons	dès 2 personnes 26.-
Mushroom fondue	pour 1 personne 29.-
<i>Pilzfondue</i>	

Photos M. Mounir.

MENU VALAISAN	
Petchoud'âsiète dè tsê sètse	
Petite assiette de viande séchée	
Small plate of dried meat	
<i>Kleiner Teller Trockenfleisch</i>	

Râhlète tink'a pâ mi fan	
Raclette à forfait	
Raclette (melted raclette cheese, served with boiled baby potatoes), as much as you can eat	
<i>Raclette nach Belieben</i>	

gâtô avoui garzin de pèri	
Baba poire à la Williamine	
Like rum baba with Williamine (Valaisan pear schnapps, from the Williams pear) instead of rum	
<i>Durchrankter Hefekuchen mit Birne und Williamine</i>	
Fr. 38.-	
Rinke râhlète tink'a pâ mi fan	
Seulement raclette à forfait	Fr. 28.-
Traduction en patois leytronnain effectuée aimablement	

SPÉCIALITÉS VALAISANNES	
DU GRANDZON...	
Asiète du Valai	24.-
Assiette valaisanne	
Dried meat, cured ham, cured sausage, cured bacon, cheese and rye bread	
<i>Walliser Teller</i>	
Asiète dè tsê sètse	25.-
Assiette de viande séchée	
Plate of dried meat	
<i>Trockenfleisch Teller</i>	
DU KASËTON...	
Kroute u fre natere	19.-
Croûte au fromage nature	
Bread soaked in wine, sliced cheese put on top, then cooked in the oven	
<i>Käseschnitte</i>	
Kroute u fre é janbon	20.-
Croûte au fromage avec jambon	
Cheese and ham	
<i>Käseschnitte mit Schinken</i>	
Kroute u fre é kouokon	20.-
Croûte au fromage avec œuf	
Cheese, with a fried egg on top	
<i>Käseschnitte mit Ei</i>	
Kroute u fre janbon é kouokon	21.-
Croûte au fromage avec jambon et œuf	
Cheese, ham and fried egg	
<i>mit Schinken und Ei</i>	
Kroute u fre du raï	23.-
Croûte au fromage royale	
Ham, egg, tomato and onions	
<i>Schinken Ei Tomaten Zwiebeln</i>	