



Nos spécialités et menus de chasse

POUR L'APERO

Planchette chasseur 17.—
(viande séchée de cerf et saucisse de gibier)

NOS ENTREES

Salade verte 7.—

Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne et
chantilly au lard fumé 16.—

Salade de chèvre au miel et pommes 16.—

Salade automnale 19.—
*(petite salade accompagnée de sa terrine de cerf maison,
viande séchée de cerf et jambon cru de sanglier)*

Salade gourmande 22.—
*(petite salade accompagnée de délices salés : terrine de cerf maison,
mini cassolette aux chanterelles, feuilleté aux oignons confits et magret
de canard, croustillant de gibier et toast de pain d'épice au foie gras}*

NOS PLATS DE CHASSE

Assiette d'accompagnements chasse <i>(spätzlis maison, marrons caramélisés, choux-rouge, poires, pommes, raisins)</i>	26.—
Croûte aux chanterelles	28.—
Nouille aux chanterelles	29.—
Civet de chevreuil et ses garnitures	36.—
Rack de sanglier sur ardoise	44.—
Filet de cerf sur ardoise	48.—
Selle de chevreuil	54.—

NOS CLASSIQUES

Médailon de bœuf flambé au cognac et sa sauce aux poivres	38.—
Filet de bœuf sur ardoise	48.—

Les viandes sont servies
avec garniture d'automne,
linguine ou spätzlis

*Provenance des viandes : Bœuf = Suisse et Allemagne / Cerf = Nouvelle-Zélande /
Chevreuil = Pologne / Sanglier = France*

POUR NOS PETITS

Linguine nature	10.—
Nuggets + frites	15.—
Brochette de poulet + frites	15.—
Mini pièce du boucher + frites	18.—
½ Filet de bœuf ou de cerf et sa garniture chasse	30.—

SPECIALITES VALAISANNES

Petite assiette valaisanne	18.—
Assiette valaisanne	30.—
Planchette de viande séchée	32.—

SPECIALITES AU FROMAGE

Croûte au fromage nature	22.—	
Croûte au fromage jambon ou œuf	24.—	
Croûte au fromage jambon et œuf	26.—	
Fondue nature	(min. 2 pers.)	26.—
Fondue aux échalotes	(min. 2 pers.)	27.—
Fondue aux bolets	(min. 2 pers.)	29.—

Les délices d'automne

Salade automnale

*(petite salade accompagnée de sa terrine de cerf maison,
viande séchée de cerf et jambon cru de sanglier)*

Filet de cerf sur ardoise et sa sauce chasse

Garniture de saison

Marrons caramélisés

Spätzlis maison

Planchette de fromages

Palet aux pommes,

Caramel au cidre

et sa glace confiture de lait

Menu complet 78.—

Menu sans fromage 70.—

Menu gourmand

Salade gourmande

(petite salade accompagnée de délices salés : terrine de cerf maison, cassolette aux chanterelles, feuilleté aux oignons confits et magret de canard fumé, croustillant de gibier et toast de pain d'épice et foie gras}

Velouté de potimarron aux éclats de châtaigne et
chantilly au lard fumé

Selle de chevreuil et sa sauce chasse

Garniture de saison

Marrons caramélisés

Spätzlis maison

Planchette de fromages

Entremet au chocolat noir et fève de tonka
croustillant praliné
et sa boule de glace au yaourt

Menu complet 86.—
Menu sans fromage 79.—