

RESTAURANT ***LA REMOINTZE***

Nos spécialités et menus de chasse

POUR L'APERO

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

NOS ENTREES

Salade verte 6.—

Crème de courge et sa polenta gratinée 14.—

Salade de chèvre chaud au miel 16.—

Salade du chasseur 18.—
(terrinerie de sanglier, viande séchée de cerf,
tartelette aux chanterelles et salade)

Feuilleté aux chanterelles et sa petite salade 16.—

Demi-caille rôtie, sauce aux raisins et sa petite salade 17.—

NOS VIANDES DE CHASSE

Civet avec ses garnitures	28.—
Filet mignon de sanglier sur ardoise	41.—
Médailon de cerf sur ardoise	42.—
Selle de chevreuil	44.—

NOS CLASSIQUES

Steak de bœuf	31.—
Filet de bœuf sur ardoise	43.—

Les viandes sont servies
avec garniture d'automne,
pâtes ou spätzli

Les viandes proviennent de Suisse, Autriche et Nouvelle-Zélande

SPECIALITES VALAISANNES

Planchette apéro (saucisse et fromage)	14.—
Planchette de jambon cru et fromage du pays	15.—
Petite assiette valaisanne	15.—
Assiette valaisanne	25.—
Planchette de viande séchée	27.—

SPECIALITES AU FROMAGE

Croûte au fromage nature	17.—
Croûte au fromage jambon ou œuf	19.—
Croûte au fromage jambon et œuf	20.—
Croûte maison (fromage, jambon, tomate, champignons, oignons et œuf)	24.—
Fondue nature (min. 2 pers.)	22.—
Fondue aux échalotes (min. 2 pers.)	23.—
Fondue aux bolets (min. 2 pers.)	26.—

Les délices d'automne

Demi-caille rôtie
Sauce aux raisins et sa saladin

Médailon de cerf sur ardoise
Au jus d'airelles
Garniture de saison
Marrons caramélisés
Spätzli maison

Planchette de fromages

Assiette gourmande

Menu complet 64.—
Menu sans fromage 59.—

Menu gourmand

Salade du chasseur

Crème de courge
et sa polenta gratinée

Selle de chevreuil au jus d'airelles
Garniture de saison
Marrons caramélisés
Spätzli maison

Planchette de fromages

Eclair aux myrtilles
Crème mousseline
Et sa glace

Menu complet 74.—
Menu sans fromage 69.—