



Nos spécialités et menus de chasse

POUR L'APERO

Planchette chasseur 19.—
(viande séchée de cerf, saucisse de sanglier et terrine campagnarde)

NOS ENTREES

Salade verte 8.—

Crème de courge rôtie, huile de noisette et
chantilly à la viande séchée de cerf 17.—

Salade de chèvre au miel et noix 17.—

Cassolette aux champignons des sous-bois
(accompagné d'une petite salade automnale) 18.—

Terrine de gibier, chanterelles aux Xérès, mousse de
céleri et potimarron 19.—
(accompagné d'une petite salade automnale)

Carpaccio de cerf et croquette de sérac,
pickles d'oignons, mousse au raifort et vinaigrette citron Xérès 21.—
(accompagné d'une petite salade automnale)

NOS PLATS DE CHASSE

Assiette d'accompagnements chasse <i>(spätzlis maison, marrons caramélisés, choux-rouge, poires, pommes, raisins)</i>	28.—
Croûte aux chanterelles	29.—
Gratin de spätzlis aux chanterelles et vacherin <i>(accompagné d'une petite salade automnale)</i>	31.—
Civet de cerf et ses garnitures	38.—
Rack de sanglier sur ardoise	45.—
Filet de cerf sur ardoise	50.—
Selle de chevreuil	55.—

NOS CLASSIQUES

Médailillon de bœuf flambé au cognac	38.—
Filet de bœuf sur ardoise	50.—

Les viandes sont servies
avec leur sauce chasse, garnitures d'automne,
linguine ou spätzlis

*Provenance des viandes : Bœuf = Irlande ou Argentine / 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	19.—
$\frac{1}{2}$ Filet de bœuf ou de cerf et sa garniture chasse	30.—

SPECIALITES VALAISANNES

Petite assiette valaisanne	19.—
Assiette valaisanne	30.—
Planchette de viande séchée	32.—

SPECIALITES AU FROMAGE

Croûte au fromage nature	23.—
Croûte au fromage jambon ou œuf	25.—
Croûte au fromage jambon et œuf	26.—
Fondue nature (min. 2 pers.)	27.—
Fondue aux échalotes (min. 2 pers.)	28.—
Fondue aux bolets (min. 2 pers.)	31.—



Les délices d'automne

Terrine de gibier, chanterelles aux Xérès, mousse de céleri et potimarron
(accompagné d'une petite salade automnale)

Filet de cerf sur ardoise et sa sauce chasse
Garniture de saison
Marrons caramélisés
Spätzlis maison

Planchette de fromages

Poire pochée aux épices
Mousse chocolat noir, éclats de noisettes et son sorbet williams

Menu complet 82.—
Menu sans fromage 74.—



Menu gourmand

Carpaccio de cerf et croquette de sérac
pickles d'oignons, mousse au raifort et vinaigrette citron Xérès
(accompagné d'une petite salade automnale)

Crème de courge rôtie, huile de noisette et
chantilly à la viande séchée de cerf

Selle de chevreuil et sa sauce chasse
Garniture de saison
Marrons caramélisés
Spätzlis maison

Planchette de fromages

Pommes caramélisées, mousse vanille tonka
et son sorbet pomme
(sablé croquant, mousse vanille tonka et son insert aux pommes caramélisées)

Menu complet 89.—
Menu sans fromage 81.—