

Carte D'automne

Les Entrées

- LA SALADE MÊLÉE DU JARDIN 9 / 17
Gemischter Salat aus dem Garten / Mixed Salad from the garden
- TARTARE DE BŒUF AU COGNAC (140G) 16
RindsTartar mit Cognac / Beeftartare with Cognac
- LES ESCARGOTS BOURGUIGNON 6 PC. / 12 PC. . . 12 / 20
Burgunder Schnecken / Bourguignon snails

Plats

- TARTARE DE BOEUF AU COGNAC (220G.) 28
RindsTartar mit Cognac / Beeftartar with Cognac
- RISOTTO AUX BOLETS 25
Risotto mit Steinpilze und Parmesan / Risotto with Boletus and Parmesan cheese
- FILET DE DAURADE GRILLÉE AU VIN BLANC, RISOTTO ET LÉGUMES 36
Gegrilltes Wolfsbarschfilet mit Weissweinsauce, Risotto und verschiedenem Gemüse serviert / Grilled fillet of Sea bass with Whitewinesauce, Risotto and mixed Vegetables
- HAMBURGER VALAISAN (FROMAGE À RACLETTE, LARD) 21
POMMES FRITES
Walliser Hamburger (Raclettekäse, Speck) / Hamburger Valaisan (raclette cheese, bacon)
- 🍴 AVEC UNE PETITE SALADE VERTE 6
Mit kleinem gruenem Salat / With a small greensalad

Les Viandes

- BALLOTTINES DE VOLAILLES FARCIES AUX ÉPINARDS . . 28
Gefüllte Hähnchenbällchen mit Spinat / Stuffed chicken balls with spinach
- CARRÉ D'AGNEAU AUX HERBES 38
Lammrücken mit Kräutersauce / LambCarré with herbs
- ENTRECÔTE DE BOEUF AU PINOT NOIR 36
Rindfleisch Entrecote mit Pinot Noir / Ribsteack of beef with Pinot Noir

Ces mets sont servis avec Risotto, Pommes frites ou Nouilles et un assortiment de Légumes.

~ Diese Speisen werden mit Risotto, Pommes Frites oder Nudeln und verschiedenem Gemüse serviert / This plates are served with Risotto, French fries or Noodles and mixed Vegetables

Ici on mange Valaisan

- PLANCHETTE VALAISANNE (ENTRÉE / PLAT) 16 / 26
Kalte Waliser Platte (Trockenfleisch, roher Schinken, Speck, Knoblauchwurst, Käse) Cold Meat Plate (dried beef, cured ham, garlic sausage, bacon, cheese)
- PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE (ENTRÉE / PLAT) 18 / 28
Trockenfleischteller / Dried beef plate
- FONDUE AU FROMAGE 25
Käse fondue (serv. mit Brot) / Cheese Fondue (with bread)
- FONDUE AUX TRUFFES (MIN. 2 PERS.) 30
Käsefondue mit Truffeln / Truffled Cheese Fondue (with bread)
- FONDUE BERGÈRE (MIN. 2 PERS.) PAR PERS. . . . 27
Tomates, chanterelles / Hausspezialität Käse-Tomatenfondue, Pfifferlinge mit Kartoffeln / House specialty Cheese-Tomato fondue, chanterelle mushrooms and potatoes
- ★ RACLETTE AVEC ENTRÉE VALAISANNE PAR PERS. 35
(MIN. 2 PERS.)
Raclette mit Walliser Vorspeise (kleine Walliser Platte) / Raclette and cold meat plat to start

★ SERVI DE 18H30 À 20H00 / A MIDI SUR RÉSERVATION

Pour les Enfants

- PASTA DU JOUR 14
Teigwarengericht des Tages / Pasta of the day
- HAMBURGER VALAISAN, POMMES FRITES 15
- CHICKEN NUGGETS, POMMES FRITES 14
- BLANC DE VOLAILLE À LA CRÈME AVEC LÉGUMES ET . . . 19
POMMES FRITES
Gefluegelbrust an Rahmsauce mit Gemüse und Pommes frites / Chickenbreast with a creamy sauce, légumes, French fries



La Carte de Chasse

Les Entrées

CRÈME DE COURGE 10
Kürbis Creme Suppe

SALADINE DE CAILLES AUX RAISINS ET MYRTILLES 17
Lauwarmes Wachtelsalat mit Trauben und Blaubeeren

CARPACCIO DE CERF, RUCCOLA, COPEAUX DE 18 / 28
PARMESAN, TOMATES SÈCHÉES
Hirsch-Filet Carpaccio, Rucicola, Parmesan Streifen, Trockene
Tomaten

A la Carte

SELLE DE CHEVREUIL GARNIE AUX CÈPES par pers. 52
(MIN. 2PERS.)
Garnierter Rehrücken mit Steinpilzen

NOISETTES DE CHEVREUIL À LA CRÈME ET AUX 41
AIRELLES
Rehschnitzel an Rahmsauce und Preiselbeeren

EMINCÉ DE CHEVREUIL AUX RAISINS 39
Rehgeschnetztes an Trauben

FILET DE CERF AUX BAIES DE GENIÈVRE 39
Hirsch-Filet an Wacholdensauce

CIVET DE CHEVREUIL GARNI 29
Rehpfeffer Garniert

Tous les mets sont servis avec Spätzli ou Nouilles, Choux de Bruxelles, Choux rouge, Poire au Vin, Pommes aux Airelles et Marons Glacés

~ Alle Gerichte werden mit Spätzli oder Nudeln, Rosenkohl, Rotkohl, Weinpfeffer, Preiselbeeren-Apfel und Glasierten Kastanien serviert.

Les Menus Chasseurs

Menu Chasseur 1 / Jaeger Menu 1

❖ SALADINE DE CAILLES AUX RAISINS ET MYRTILLES
Lauwarmes Wachtel Salat mit Trauben und Blaubeeren

❖ CRÈME DE COURGE
Kürbis Creme Suppe

❖ NOISETTES DE CHEVREUIL À LA CRÈME ET AUX AIRELLES
Rehschnitzel an Rahmsauce und Preiselbeeren

OU / ODER

❖ FILET DE CERF AUX BAIES DE GENIÈVRE
Hirsch-Filet an Wacholdensauce

❖ ASSORTIMENT DE DESSERTS
Hausgemachte Desserts

Menu complet : 68 Sfr
Sans / Ohne Dessert : 58 Sfr

Menu Chasseur 2 / Jaeger Menu 2

(Min. 2Pers.)

❖ SALADINE DE CAILLES AUX MYRTILLES
Lauwarmes Wachtel Salat mit Trauben und Blaubeeren

❖ SELLE DE CHEVREUIL AUX CÈPES ET SA GARNITURE
Rehrücken Garniert

❖ ASSORTIMENT DE DESSERTS
Hausgemachte Desserts

Menu complet : 74 Sfr
Sans / Ohne Dessert : 65 Sfr