

Carte D'Automne

Les Entrées

- 🌿 SALADE VERTE 6
Kleiner Gruenem Salat / Small greensalad
- 🌿🌿 SALADE MÊLÉE 9
Gemischter Salat / Mixed Salad
- 🍷🍷 FOIE GRAS CUIT À BASSE TEMPÉRATURE TOAST Brioché ET SA . . . 21
CONFITURE DE CERISE NOIR
~ Foie Gras bei niedriger Temperatur gekocht Brioche Toast und schwarze
Kirschmarmelade / Foie gras cooked at low temperature Brioche toast and
black cherry jam
- 🍷🍷 TARTARE DE BŒUF AU CALVALAIS (140G / 220G) 18 / 28
RindsTartar mit Calvalais / Beeftartare with Calvalais
- 🍷 ... AVEC POMMES FRITES 5
mit pommes frites /with french fries
- 🍷 ESCARGOTS BOURGUIGNON 6 PC. / 12 PC. 12 / 20
Burgunder Schnecken / Bourguignon snails

Les Viandes / Les Plats

- 🍷 ENTRECÔTE DE BOEUF RASSIS SUR OS AU PINOT NOIR 39
Entrecote Rinderfleisch Abgehangen auf Knochen mit Pinot Noir /
Entrecote Beef cured on bone with Pinot Noir
- 🍷🍷 CARRÉ D'AGNEAU EN CROUTE DE NOISETTES LÉGUMES DE 39
SAISON ET JUS AUX HERBES
~ Lammkarree in Haselnusskruste Saisonales Gemüse und Kräutersaft /
Rack of Lamb in Hazelnut Crust Seasonal vegetables and herbal juice
- 🍷🍷 FILET DE DAURADE AU VIN BLANC, RISOTTO ET LÉGUMES 36
Gegrilltes Seebrassenfilet mit Weissweinsauce, Risotto und verschiedenem
Gemüse serviert / Grilled fillet of Sea bream with White wine sauce,
Risotto and mixed Vegetables

🍷🍷 Servis avec Risotto, Frites ou Pommes grenailles et un assortiment de Légumes. Diese Speisen werden mit Risotto, Pommes Frites oder Neue Kartoffeln und verschiedenen Gemüse serviert / These plates are served with Risotto, French fries or new potatoes and mixed Vegetables

- 🍷🍷🍷 BURGER RACE D'HÉRENS, POMMES FRITES 26
Buns,steak haché race d'hérens,fromage à raclette, lard, oignons
confits,concombres,tomates,sauce,frites Brötchen,Hérens Brüterei,
raclettekäse, Speck,kandierte Zwiebeln,Gurken,Tomaten,Sauce / Buns,
Hérens hatchery, raclette cheese,bacon, candied
onions,cucumbers,tomatoes,sauce
- 🍷🍷 TAGLIATELLES OU RISOTTO DU JOUR 26
Tagliatelles oder Risotto des Tages / Tagliatelles or Risotto of the day
- 🍷 POITRINE DE COCHON CONFITE AU ROMARIN ET MIEL PURÉE DE . . . 34
PATATE DOUCE ET CONDIMENTS
~ Confit aus Schweinebrust mit Rosmarin und Honig Süßkartoffelbrei und
Gewürze / Confit of Pig Breast with Rosemary and Honey Sweet Potato
Mash and Condiments

ORIGINE DE NOS VIANDES

- BOEUF- SUISSE, PARAGUAY
- AGNEAU- IRLANDE
- POULET - POLOGNE
- PORC - SUISSE
- CERF - NOUVELLE ZELANDE
- CHEVREUIL - SLOVAQUIE
- CAILLES - FRANCE

Ici on mange Valaisan

- PLANCHETTE VALAISANNE (ENTRÉE / PLAT) 16 / 26
Kalte Walliser Platte (Trockenfleisch, roher Schinken, Speck,
Knoblauchwurst, Käse) Cold Meat Platter (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 BERGÈRE (MIN. 2 PERS.) 27
Tomates, chanterelles / Hausspezialität Käse-Tomatenfondue, Pfifferlinge
mit Kartoffeln / House specialty Cheese-Tomato fondue, chanterelle
mushrooms and potatoes
- ★🍷 RACLETTE AVEC ENTRÉE VALAISANNE (MIN. 2 PERS.) - PAR . . . 35
PERS.
Raclette mit Walliser Vorspeise(kleine Walliser Platte) / Raclette and cold
meat platter to start
~ (Servi de 18h30 à 20h00)
- ★🍷 RACLETTE PORTION (POUR ENFANT) 6
Pro Stück für Kinder / One piece for children
~ *Uniquement avec min. 2 adulte

★ SERVI DE 18H30 À 20H00 SUR RÉSERVATION

Menu enfant 21 CHF

SPORTIF 2DL +1 PLAT + 1 BOULE DE GLACE

- 🍷 PASTA DU JOUR
Teigwarengericht des Tages / Pasta of the day
- 🍷🍷 HAMBURGER « MINI CAMBUSE », POMMES FRITES
Buns, Steak haché, fromage, tomates / Brötchen, Hackfleisch, Käse,
Tomaten / Bun, ground beef, cheese, tomatoes
- 🍷🍷 CHICKEN NUGGETS, POMMES FRITES

Les Douceurs

- 🍷🍷🍷 NOUGAT GLACÉ... ET POURQUOI PAS FLAMBÉ ? 11
Iced Nougat ... und warum nicht flambiert ?? / Iced nougat ... and why not
flambé?
- 🍷🍷🍷 TIRAMISU CITRON MERINGUÉ 11
Tiramisu Zitronenbaiser / Tiramisu Lemon Meringue
- 🍷🍷🍷 MOELLEUX AU CHOCOLAT COEUR DE FRAMBOISE 11
Himbeerherz-Schokoladenkuchen / Raspberry Heart Chocolate Cake
- 🍷🍷🍷 BABA BOUCHON AU RHUM-RAISIN 11
Rum-Rosine Baba / Rum-Raisin Baba
- 🍷🍷🍷 CAFÉ GOURMAND 13
Gourmet Kaffee /Gourmet coffee



La Carte de Chasse

Les Entrées

- CRÈME DE COURGE ET MARRONS 12
Kürbiscreme und Kastanien/ Cream of Squash and Chestnuts
- SALADINE DE CAILLES AUX RAISINS ET PIGNONS DE PIN, SAUCE 18
FRUITS ROUGE
Lauwarmes Wachtel Salat mit Trauben und Pinienkernen, rote Fruchtsauce
- 🍷 CARPACCIO DE CERF, RUCCOLA, COPEAUX DE PARMESAN, . . . 18 / 28
TOMATES SÈCHÉES
Hirsch-Filet Carpaccio (Ruccola, Parmesan Streifen, Trockene Tomaten) /
Deer carpaccio (Ruccola, Parmesan cheese, dried tomatoes)

Les Plats

- SELLE DE CHEVREUIL GARNIE AUX CÈPES (MIN. 2PERS.) par pers. 55
Garnierter Rehrücken mit Steinpilzen
- NOISETTES DE CHEVREUIL À LA CRÈME ET AUX AIRELLES 41
Rehschnitzel an Rahmsauce und Preiselbeeren
- EMINCÉ DE CHEVREUIL AUX RAISINS 39
Rehgeschnitzeltes 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, Choux de Bruxelles, Choux rouge, Poire au Vin, Pomme aux Airelles et Marons Glacés
~ Alle Gerichte werden mit Spätzli, Rosenkohl, Rotkohl, Weinpfeffer, Preiselbeeren-Apfel und Glasierten Kastanien serviert.

IMPORTANT NOTICE

ALLERGIES / INTOLÉRANCES / VÉGÉTARIEN / ETC...
SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES, INTOLERANCES OU
QUE VOUS ÊTES VÉGAN, N'HÉSITEZ PAS À NOUS LE
FAIRE SAVOIR!

Les Menus Chasseurs

MENU CHASSEUR 1

- ❖ SALADINE DE CAILLES AUX RAISINS ET PIGNONS DE PIN, SAUCE
FRUITS ROGES
Lauwarmes Wachtel Salat mit Trauben und Pinienkernen, rote Fruchtsauce
~ ***** ~
- ❖ CRÈME DE COURGE ET MARRONS
Kürbiscreme und Kastanien
~ ***** ~
- ❖ 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
~ ***** ~
- ❖ DESSERT À CHOIX
- MENU COMPLET : 70 SFR
SANS / OHNE DESSERT : 60 SFR

MENU CHASSEUR 2

(MIN. 2 PERS.)

- ❖ SALADINE DE CAILLES AUX RAISINS ET PIGNONS DE PIN
Lauwarmes Wachtel Salat mit Trauben und Pinienkernen
~ ***** ~
- ❖ SELLE DE CHEVREUIL AUX CÈPES ET SA GARNITURE
Rehrücken Garniert
~ ***** ~
- ❖ DESSERT À CHOIX

MENU COMPLET : 75 SFR
SANS / OHNE DESSERT : 65 SFR