

CARTE DE CHASSE **WILDKARTE / GAME CARD**

Menu Grand Veneur / Jägermeistermenü / Master-hunter 's menu

dès 2 personnes, service sur assiette / ab 2 Personen, Tellerservice
from 2 people, service on a plate

La crème brûlée au foie gras, gelée de fruits rouges, pain brioché

Crème Brûlée mit Foie gras, rotem Fruchtgelee und Briochebrot
Crème brûlée with foie gras, red fruit jelly and brioche bread

La selle de chevreuil désossée rôtie aux oignons gelots, sauce «Grand Veneur» choux de Bruxelles, chou rouge, spätzlis «maison» et garnitures de chasse

Rehrücken mit karamellisierten Perlzwiebeln an einer "Grand Veneur-Sauce"
Rosenkohl, Rotkraut, hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen

Boneless venison's saddle with caramelized onions, "Hunter master" sauce
Brussels sprouts, red cabbage, home-made spätzli and game garnish

Le feuilleté aux pommes avec sa glace à la cannelle

Apfel-Blätterteiggebäck mit seinem Zimteis
Apple Puff pastry with its cinnamon ice cream

CHF 75.00 par pers.

Menu du Chasseur / Jägermenü / Hunter 's menu

**La terrine de chevreuil accompagnée de sa confiture d'oignons
bouquet de salade et pain paillasse grillé**

Reh-Terrine mit Zwiebelmarmelade, Salatbouquet und geröstetem Paillasse-Brot
Venison terrine with onion jam, salad bouquet and toasted paillasse bread

**Le tendre filet de marcassin poêlé, sauce aux cerises noires,
Spätzlis «maison» et garniture de chasse**

Zartes Jungwildschweinfilet an einer schwarzen Kirschensauce
hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen

Tender young wild boar fillet with a black cherry sauce
home-made spaetzli and game garnish

La crème brûlée «maison» et sa glace marron

Hausgemachte gebrannte Creme mit Kastanieneis

Homemade burnt creme with chestnut ice cream

CHF 64.00 par pers.

Menu du Braconnier / Wilderermenü / Poacher's menu

Le velouté de courge «butternut» avec chips de lard fumé et crumble d'amaretto

Butternut Kürbiscremesuppe mit geräucherten Speckchips und Amaretto-Crumble

Creamy Butternut Soup with smoked bacon chips and Amaretto Crumble

**Le traditionnel civet de cerf et ses oignons grelots caramélisés,
lardons et croûtons, Spätzlis «maison», chou rouge et garnitures de chasse**

Traditioneller Hirschpfeffer mit karamellisierten Perlzwiebeln, Speck und Croutons
hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen

Jugged deer meat with caramelised pearl onions, roasted bacon and croutons
homemade Spaetzli, red cabbage and game garnish

Le moelleux au chocolat avec son cœur coulant et sa glace à la vanille

Lauwarme Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis

Lukewarm chocolate cake with vanilla ice cream

CHF 55.00 par pers.

Entrées / Vorspeisen / Starters

Le velouté de courge «butternut», chips de lard fumé et crumble d'amaretto CHF 14.00
Butternut Kürbiscremesuppe, geräucherten Speckchips und Amaretto-Crumble
Creamy Butternut Soup, smoked bacon chips and Amaretto Crumble

La salade de mesclun d'automne avec petit crottin de chèvre chaud au miel, figues, mures et vinaigre de carottes CHF 17.00
Der herbstliche Mesclun-Salat mit kleinem Crottin von warmem Ziegenkäse mit Honig, Feigen, Brombeeren und Karottenessig
Autumn mesclun salad with warm goat's cheese crottin with honey, figs, blackberries and carrot vinegar

La terrine de chevreuil accompagnée de sa confiture d'oignons, bouquet de salade et pain paillasse grillé CHF 19.00
Reh-Terrine mit Zwiebelmarmelade, Salatbouquet und geröstetem Paillasse-Brot
Venison terrine with onion jam, salad bouquet and toasted paillasse bread

La cassolette de chanterelles, pain paillasse grillé CHF 22.00
Pfifferlingen-Cassolette mit getröstetem Paillasse-Brot
Chanerelles cassolette and toasted paillasse bread

La crème brûlées au foie gras, gelée de fruits rouges, pain brioché CHF 24.00
Crème Brûlée mit Foie gras, rotem Fruchtgelee und Briochebrot
Crème brûlée with foie gras, red fruit jelly and brioche bread

- *Supplément tranche de terrine de foie gras* CHF 4.00
- *Zuschlag Scheibe Foie-gras-Terrine*
- *Supplement slice of foie gras terrine*

Plats principaux / Hauptspeisen / main courses

Le traditionnel civet de cerf avec ses oignons grelots caramélisés, lardons et croûtons, Spätzlis «maison», chou rouge et garnitures de chasse CHF 33.00
Traditioneller Hirschpfeffer mit karamellisierten Perlzwiebeln, Speck und Croutons

hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen

Jugged deer meat with caramelised pearl onions, roasted bacon and croutons
homemade Spaetzli, red cabbage and game garnish

Le tendre filet de marcassin poêlé, sauce aux cerises noires
Spätzlis «maison» et garniture de chasse

CHF 38.00

Zartes Jungwildschweinfilet an einer schwarzen Kirschensauce
hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen

Tender young wild boar fillet with a black cherry sauce
homemade spaetzli and game garnish

Le médaillon de chevreuil poêlé, sauce aux morilles
Spätzlis «maison» et garnitures de chasse

CHF 42.00

Reh-Medaillon mit einer Morchelsauce, hausgemachte Spätzli, Rotkraut und Wildbeilagen

Venison medallion with a morel sauce, home-made Spaetzli, red cabbage and game garnish

Dès 2 personnes / ab 2 Personen / from 2 people

Service sur assiette / Teller service / service on a plate

La selle de chevreuil désossée, rôtie aux oignons grelots, sauce «Grand Veneur»
choux de bruxelles, chou rouge, spätzlis «maison» et garnitures de chasse

CHF 48.00
prix par pers

Rehrücken mit karamellisierten Perlzwiebeln an einer "Grand Veneur-Sauce"
Rosenkohl, Rotkraut, hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen

Boneless venison's saddle roasted with baby onions, "Hunter master" sauce
Brussels sprouts, red cabbage, home-made spätzli and game garnish



Les spätzlis maison, chou rouge, choux de Bruxelles,
garnitures de chasse et sauce chasseur

CHF 25.00

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Wildbeilagen mit einer Jägersauce

Home-made spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, game garnish, sauce hunter's style



Les tagliatelles aux chanterelles

CHF 28.00

Tagliatelle mit Pfifferlingen an einer Rahmsauce

Tagliatelle with chanterelles with a cream sauce

Les desserts / Nachtische / desserts

CHF

Les cerises au Kirsch / Kirschen eingelegt in Kirschschnaps / Cherries in cherry brandy	12.00
La crème brûlée «maison» et sa glace marron Hausgemachte gebrannte Creme mit Kastanieneis / Homemade burnt creme with chestnut ice cream	13.50
Le feuilleté aux pommes « maison » avec sa glace à la cannelle Apfel-Blätterteiggebäck mit Zimteis / Apple puff pastry with cinnamon ice cream	14.00
Profiteroles « maison » et son cœur de glace vanille, chocolat chaud, amandes effilées et grillées Hausgemachte Profiteroles mit Vanilleeis, heisse Schokolade, geröstete Mandelblättchen Homemade profiteroles with vanilla ice cream, hot chocolate, grilled slivered almonds	14.00
Le moelleux au chocolat avec son cœur coulant et sa glace vanille Lauwarme Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis Chocolate cake with Lukewarm and vanilla ice	15.00
Le sorbet valaisan (sorbet abricot, éclats d'abricots secs marinés à l'abricotine) Aprikosen Sorbet übergossen mit einem Aprikosenlikör Valaisan sorbet (Apricot sorbet with splits of dried apricots marinated in liquor)	13.50
La coupe Danemark / Coupe Dänemark / Coupe Danmark	8.50 11.50
Le sorbet pamplemousse rose au Campari Rosa Grapefruit Sorbet mit Campari / Pink grapefruit sorbet sprinkled with Campari	12.00
La salade de fruits frais / Frischer Fruchtsalat / Fresh fruit salad	12.00
La salade de fruits frais arrosée Frischer Fruchtsalat mit Likör / Fresh fruit salad with liquor	15.00
La glace surprise pour enfant Überraschungs-Eis für Kinder / Ice-cream surprise for children	5.50
La glace au choix (1 boule) / Eis nach Wahl (1 Kugel) / Ice-cream of choice (1 scoop)	4.00
Le sorbet au choix (1 boule) / Sorbet nach Wahl (1 Kugel) / Sorbet of choice (1 scoop)	4.00
Une boule de sorbet au choix avec liqueur 1 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 1 sorbet ball of choice with liquor	8.00
Deux boules de sorbets au choix avec liqueur 2 Kugeln Sorbet nach Wahl mit Likör / 2 sorbet balls of choice with liquor	13.50



Saveurs / Aromen / Flavours

Glaces / Eis / Ice cream

Vanille / Vanille / vanilla
Chocolat / Schokolade / chocolate
Moka / Mokka / mocha
Fraise / Erdbeer / strawberry

Sorbets / Sorbet / sorbet

Abricot / Aprikosen / apricot
Pomme / Apfel / apple
Pamplemousse / Grapefruit / grapefruit
Citron / Zitrone / lemon