

NOS PROPOSITIONS DE MENUS DE CHASSE
UNSERE WILD-MENÜS
OUR GAME MENUS

Menu du Chasseur / Jägermenü / Hunter 's menu

**La salade de mesclun d'automne avec petit crottin de chèvre chaud au miel,
figues, mûres et vinaigre balsamique**

Herbstliche Mesclun-Salat mit kleinem Crottin von warmem Ziegenkäse mit Honig,
Feigen, Brombeeren und Balsamico-Essig

Autumn mesclun salad with warm goat's cheese crottin with honey,
figs, blackberries and balsamic vinegar)

**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 Mont-blanc

Hausgemachte gebrannte Creme mit Mont-blanc-Eis

Homemade burnt creme with Mont Blanc ice cream

CHF 72.00 par pers.

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

Le foie gras au torchon, confiture d'oignons, pain brioché grillé

Foie Gras im Tuch, Zwiebelkonfitüre, gegrilltes Bröckchenbrot

Foie gras au torchon, onion jam, toasted brioche bread

Le médaillon de chevreuil poêlé, sauce aux échalotes spätzlis «maison» et garnitures de chasse

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

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

L'entremet «maison» ricotta, poires et chocolat

« Hausgemachtes » Ricotta-Bienen-Schokoladen-Törtchen

"Homemade" ricotta, pear and chocolate entremet

CHF 81.00 par pers.

Menu du Braconnier / Wilderermenü / Poacher's menu

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

Butternut Kürbiscrèmesuppe 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 « maison » avec son cœur coulant et sa glace vanille

Lauwarme Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis

Chocolate cake with Lukewarm and vanilla ice

CHF 63.00 par pers.

Entrées / Vorspeisen / Starters

CHF

Le velouté de courge, chips de lard fumé et amaretto

Kürbiscremesuppe, Speckchips und Amaretto

Pumpkin soup with smoked bacon chips and Amaretto



14.00

La salade mêlée, sauce française ou italienne (mesclun, tomates, carottes, fenouils et légumes de saison)

Gemischter Salat mit Gemüse und seiner Saucenwahl

Mixed salad with vegetables and its choice of dressings



14.50

La salade de mesclun d'automne avec petit crottin de chèvre chaud au miel, figues, mûres et vinaigre balsamique

Herbstliche Mesclun-Salat mit kleinem Crottin von warmem Ziegenkäse mit Honig,
Feigen, Brombeeren und Balsamico-Essig

Autumn mesclun salad with warm goat's cheese crottin with honey,
figs, blackberries and balsamic vinegar)

18.50

Le thon mariné au soja, sauce aigre-douce, oranges et fenouils

Thunfisch mariniert mit Soja, süss-saurer Sauce, Orangen und Fenchel

Marinated tuna with soya, sweet and sour sauce, oranges and fennel



22.00

Le foie gras au torchon, confiture d'oignons, pain brioché grillé

Foie gras im Tuch, Zwiebelkonfitüre, gegrilltes Briochebrot

Foie gras au torchon, onion jam, toasted brioche bread

25.00

Le millefeuille d'aubergines

Auberginen-Millefeuille

Aubergine millefeuille



18.00

Plats principaux / Hauptspeisen / main courses

CHF

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

36.00

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

41.00

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 échalotes spätzlis «maison» et garnitures de chasse

46.00

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

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

Dès 2 personnes / ab 2 Personen / from 2 people

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

51.00
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 aux cerises noires



26.00

Hausgemachte Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Wildbeilagen mit mit Schwarzkirschsauc
Home-made spaetzli, red cabbage, Brussels sprouts, game garnish with black cherry sauce

CHF

Le suprême de poulet « sauce citron » 32.50
millefeuille de pomme de terre et légumes du moment

Hähnchenbrust mit Zitronensauce, Kartoffelmillefeuille und Tagesgemüse

Chicken supreme with lemon sauce, millefeuille of potatoes and vegetables of the day

Le filet de boeuf « sauce champignons », frites et légumes 49.00

Kalbs-Entrecôte mit Madeirasauce, Pommes frites und Gemüse

Veal entrecote with Madeira sauce, French fries and vegetables

Le tartare traditionnel (bœuf assaisonné selon votre goût: doux, moyen ou fort) 36.00
servi avec frites ou salade

Traditionelles Rindfleisch Tatar (Rindfleisch Gewürzt nach Ihrem Wunsch: mild, medium oder scharf)
serviert mit Pommes frites oder Salat

Traditional beef tartar (Flavored according to your taste: mild, medium or spicy)
served with French fries or salad

- **Suppl. frites et salade / Zuschlag Pommes frites und Salat / French fries and salad supplement 5.00**

Le burger : Bœuf du val d'Hérens, lard, fromage, salade, tomate, oignon et frites 34.00

Hamburger : Rindfleisch vom Val d'Hérens, Speck, Käse, Blattsalat, Tomate, Zwiebeln & Pommes Frites

Burger : Beef from Val d'Hérens, bacon, cheese, lettuce, tomato, onion and French fries

Le filet de saumon poêlé, riz basmati, légumes et sauce au citron 36.00

Gebratenes Lachsfilet, Basmatireis, Gemüse und Zitronensauce

Pan-fried salmon fillet, basmati rice, vegetables and lemon sauce



Les pâtes fraîches "Paccheri" aux gambas et artichauts 34.00

Frische Pasta "Paccheri" mit Gambas und Artischocken

Fresh pasta "Paccheri" with prawns and artichokes

- **Sur demande spaghetti sans gluten**
Auf Anfrage glutenfreie Spaghetti / On request Gluten-free spaghetti



Les raviolis farcis à la burrata des Pouilles, truffes et crème de fromage 34.00

Ravioli gefüllt mit Burrata aus Apulien, Trüffeln und Käsecreme

Ravioli stuffed with Apulian burrata, truffles, and cheese cream

Minimum 2 personnes / Mindestens 2 Personen / Minimum 2 people**La fondue chinoise (bœuf et volaille)****servie avec salade mêlée, 5 sauces maison, riz ou frites (200 gr de viande par pers.)****46.00**

Fondue Chinoise (Rindfleisch und Hühnchen)

gemischten Salat, 5 hausgemachten Saucen, Reis oder Pommes (200 Gr. Fleisch pro Pers.)

Fondue Chinoise (beef and chicken)

Served with a mixed salad, 5 homemade sauces, rice or French fries (200 gr. Meat per pers.)

**23.00****Enfants jusqu'à 11 ans / Kinder bis 11 Jahre / Children until 11 years****En entrée ou à partager / Als Vorspeise oder zum Teilen / As a starter or to share****L'assiette valaisanne : viande séchée, jambon cru, saucisson, lard et fromage**^{1/2}
19.00**27.00**

Walliser Teller: Trockenfleisch, Rohschinken, Hauswurst, Speck und Käse

Valaisanne plate: dried meat, raw ham, sausage, bacon and cheese

**L'assiette de viande séchée of Valais**^{1/2}
21.00**29.00**

Trockenfleischteller vom Wallis, Valais' dried meat platter

Valais dried meat platter

**Pour nos petits et jeunes / Für unsere Kleinen und Jungendlichen / For our little ones and youngsters****La pizza margarita****14.00**

Pizza Margarita

Pizza margaritas

Les penne à la bolognaise**15.00**

Penne mit Bolognaise Sauce

Penne with Bolognaise Sauce

Les bâtonnets de poisson, pommes frites ou riz et légumes**16.00**

Fischstäbchen mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse,

Fish fingers with French fries or rice and vegetables

Les chicken nuggets, pommes frites ou riz et légumes**18.00**

Chicken Nuggets mit Pommes Frites oder Reis und Gemüse,

Chicken nuggets with French fries or rice and vegetables

Le burger pommes frites**16.00**

Burger Pommes frites

Burger French fries



Les desserts / Nachtische / Desserts

CHF

La crème brûlée « maison » et sa glace Mont-blanc

“Hausgemachte” Crème brûlée mit Mont-blanc-Eis

“Home-made” crème brûlée with Mont Blanc ice cream

14.00

L’entremet «maison » ricoatta, poires et chocolat

« Hausgemachtes » Ricotta-Birnen-Schokoladen-Törtchen

“Homemade” ricotta, pear and chocolate entremet

16.00

Le moelleux au chocolat « maison » avec son cœur coulant et sa glace vanille

Lauwarme Schokoladenkuchen mit Vanille-Eis

Chocolate cake with Lukewarm and vanilla ice

15.00

La coupe Danemark (glace vanille, sauce chocolat et chantilly)

Coupe Dänemark (Vanilleeis, Schokoladensauce und Chantilly)

Coupe Danmark (vanilla ice cream, chocolate sauce and chantilly)

^{1/2}

9.50 13.50

La coupe Café Glacé (glace moka, café et chantilly)

Coupe Ice Coffee (Mokkaeis, Kaffee und Chantilly)

Coupe Ice Coffee (mocha ice cream, coffee and chantilly)

14.00



Le sorbet valaisan (sorbet abricot, eau de vie d'abricot)

Aprikosen Sorbet übergossen mit einem Aprikosenlikör

Apricot sorbet topped with an apricot liqueur

14.00

Le sorbet colonel (sorbet citron, vodka)

Colonel Sorbet (Zitronensorbet, Wodka) / Sorbet colonnel (lemon sorbet, vodka)

14.00

L’assiette de fromages

Käseteller / Cheese plate

18.00

La glace ou le sorbet au choix

Eis oder Sorbet nach Wahl / Ice-cream of sorbet choice

(boule)

4.50

(Kugel / scoop)

Glaces / Eis / Ice cream

Chocolat / Schokolade / chocolate

Vanille / Vanille / Vanilla

Moka / Mokka / mocha

Fraise / Erdbeere / strawberry

Sorbets / Sorbet / sorbet

Pomme / Apfel / apple

Citron / Zitrone / lemon

Abricot / Aprikose / Apricot



La glace surprise pour enfant

Überraschungs-Eis für Kinder / Ice-cream surprise for children



6.50