Menu de chasse

Terrine maison de chamois | Pruneaux | Noisettes | Salades
Hausgemachte Gamsterrine | Pflaumen | Haselnüsse | Salat

Tataki de cerf au genièvre | Purée de céleri et pommes de terre
Hirsch Tataki mit Wacholderbeeren | Sellerie-Kartoffelpüree

Médaillons de chevreuil | Sauce au cassis
Tagliatelles fraîches | Fruits et légumes de saison
Rehmedaillons | schwarze Johannisbeerensauce
Frischen Tagliatellen | Saisonale Obst und Gemüse

Verrine de forêt noire faite maison | Cerises
Hausgemachte Schwarzwälder Kirschtorte im Glas

1 entrée à choix, plat principal et dessert 75.—
1 Vorspeise nach Wahl, Hauptgang und Dessert

2 entrées à choix, plat principal et dessert 89.—
2 Vorspeisen nach Wahl, Hauptgang und Dessert

+ Assiette de fromages valaisans et dessert 10.—
+ Verschiedene Walliserkäse & Dessert

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Menu d'automne

Velouté de courge & son croustillant
Kürbisvelouté & Knusperstange

Feuilleté maison aux champignons d'automne
Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Herbstpilzen

Cœur de filet de bœuf au merlot
Pommes Amandines, bouquet de légumes
Rinderfilet mit Merlotsauce
Mandeln Kartoffeln und Gemüse

Verrine de forêt noire | Cerises
Schwarzwalder Kirschtorte im Glas

1 entrée à choix, plat principal et dessert 1 Vorspeise nach Wahl, Hauptgang und Dessert	75.—
2 entrées à choix, plat principal et dessert 2 Vorspeisen nach Wahl, Hauptgang und Dessert	89.—
+ Assiette de fromages valaisans et dessert + Verschiedene Walliserkäse & Dessert	10.—

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Les entrées

Bouquet de salades mêlées ou vertes *Grüner oder gemischter Salat*	Verte Mêlée	8.— 10.—
Velouté de courge & son croustillant *Kürbisvelouté & Knusperstange*		13.—
Terrine maison de chamois | Pruneaux | Noisettes | Salades *Hausgemachte Gamsterrine | Pflaumen | Haselnüsse | Salat*		24.—
Atriau de gibier | Purée de céleri et pommes de terre *Wild-Adrio | Sellerie-Kartoffelpüree*		20.—
Feuilleté maison aux champignons d'automne *Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Herbstpilzen*		20.—
Tataki de cerf au genièvre | Purée de céleri et pommes de terre *Hirsch Tataki mit Wacholderbeeren | Sellerie-Kartoffelpüree*		24.—
6 escargots gratinés | beurre aux herbes maison *6 Schnecken gratiniert mit Hausgemachter Kräuterbutter*		15.—
12 escargots gratinés | beurre aux herbes maison *12 Schnecken gratiniert mit Hausgemachter Kräuterbutter*		30.—
6 champignons gratinés | beurre aux herbes maison *6 Pilzwürfeln gratiniert mit Hausgemachter Kräuterbutter*		15.—
12 champignons gratinés | beurre aux herbes maison *12 Pilzwürfeln gratiniert mit Hausgemachter Kräuterbutter*		30.—

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

La spécialité du Grand-Père Joseph
Filets de perches du Valais aux fines herbes

Walliser-Eglifilets an feinen Kräutern

Entrée	**Plat principal**
29.—	53. —

Les filets de perches en **portion** sont servis avec une salade mêlée en entrée ainsi qu'un accompagnement à choix:
Tagliatelles fraîches, spätzlis maison, pommes natures, pommes amandines, frites ou légumes
Supplément pour un accompagnement avec l'entrée : 3.—

*Die Eglifilets als **Portion** werden mit einem gemischten Salat und einer Beilage nach Wahl serviert:*
Frische Tagliatelle, hausgemachte Spätzlis, Salzkartoffeln, Mandelkartoffeln, Pommes oder Gemüse.
Zuschlag für eine Beilage mit der Vorspeise: 3.—

Les spécialités de chasse

Médaillons de chevreuil | Sauce au cassis | Tagliatelles fraîches 58.—
Rehmedaillons | schwarze Johannisbeerensauce | Frischen Tagliatellen

Civet de chevreuil « façon grand-mère » | Spätzlis maison 39.—
Rehpfeffer «nach Grossmutters Art» | Hausgemachte Spätzlis

Joues de cerf confites au gingembre, citronnelle 36.--
Purée de céleri et pommes de terre
Hirschbäckchen-Confit mit Ingwer und Zitronengras | Sellerie-Kartoffelpüree

Atriaux braisés aux aromates | Purée de céleri et pommes de terre 32.—
Geschmorte Adrios mit Gewürzen | Sellerie-Kartoffelpüree

Les plats de chasse ci-dessus sont accompagnés de fruits et légumes de saison.
Die oben genannten Wildgerichte werden mit saisonalem Obst und Gemüse serviert.

Poêlée de pâtes aux champignons | Dés de chevreuil sautés
Pasta-Pfanne mit Pilzen | Sautierte Rehwürfel 32.—

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Les viandes

Côtelette de porc | Beurre aux herbes maison | Frites | Légumes
Schwein Kotelett | Kräuterbutter | Pommes frites | Gemüse 31.—

Coeur de filet de bœuf | Sauce au merlot | Pommes Amandines & légumes 58.—
Coeur vom Rinderfilet | Merlotsauce | Mandeln Kartoffeln | Gemüse

Les mets végétariens

Assiette de fruits et légumes de saison | Spätzlis maison 23.—
Obst und Gemüse Teller der Saison | Hausgemachte Spätzli

Poêlée de tagliatelles fraiches aux champignons d'automne 25.—
Frische Tagliatelle-Pfanne mit Herbst Pilzen

Les mets valaisans

	Entrée	Portion
Assiette valaisanne	*Walliser Teller*	21.—	31.—
Assiette viande séchée	*Trockenfleisch Teller*	23.—	33.—

Menu du jour

Servi à midi uniquement du mercredi au vendredi 25.—
Der Tagesteller wird nur von Mittwoch bis Freitag am Mittag serviert

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Les desserts maison

Parfait glacé au miel | Pêche des vignes | Spéculoos 15.—
Honigparfait | Weingartenpfirsich | Spekulatius

Trio de desserts automnaux 15.—
Trio selbstgemachter Herbstdesserts

Verrine de forêt noire | Cerises 15.—
Schwarzwalder Kirschtorte im Glas

Crème brûlée | Poire pochée | Fève tonka 14.—
Hausgemachte Crème brûlée | Pochierte Birne | Tonkabohne

Coupe vermicelle
(glace vanille | meringue | purée de marrons | crème chantilly) 15.--
(Vanilleeis | Meringue | Maronenpüree | Schlagrahm) Mini : 9.--

Assiette de fromages valaisans 16.—
Walliserkäseteller

Dessert sans lactose, sans gluten :

Brownies aux noix de pécan | pommes et son sorbet 15.—
Pekannuss-Brownies | Äpfel und sein Sorbet

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.

Nos tentations givrées

	Coupe / mini
Coupe écureuil 2 boules noisette et 1 vanille	13.—
Palette de sorbets 3 boules de sorbets fruits et coulis	14.—
Coupe Sarvaz Salade de fruits frais, 1 boule vanille & fraise, crème	14.-- / 8.—
Café glacé 3 boules mocca, espresso et crème	14.-- / 8.—
Meringue glacée 1 boule vanille, 1 boule fraise, meringue et crème	14.-- / 8.—
La coupe danemark 3 boules vanille, sauce chocolat et crème	14.-- / 8.—
Le sorbet citrus 3 boules citron et liqueur de citron	15.-- / 8.—
Le sorbet valaisan 3 boules abricot et abricotine	15.-- / 8.—
Le sorbet « williams » 3 boules poire et williamine	15.-- / 8.—
La coupe baileys ou amaretto ou whisky 3 boules vanille, baileys, amaretto ou whisky	15.-- / 8.—
La coupe romantique à deux 5 arômes à choix, salade de fruits frais et crème	26.—

Nos arômes :
vanille – mocca – chocolat – noisette – caramel – pistache – poire – citron – fraise – abricot - cassis

Prix par boule: 4.—

Supplément crème : 1.50

Tous les prix s'entendent en CHF, 8.1 % TVA incluse. Alle Preise verstehen sich in CHF inkl. 8.1 % MwSt.