

Carte D'automne

Les Entrées

- SALADE MÊLÉE 9
Gemischter Salat / Mixed Salad
- TARTARINO DE BŒUF AU COGNAC (140G) 18
RindsTartar mit Cognac / Beeftartare with Cognac
- ESCARGOTS BOURGUIGNON 6 PC. / 12 PC. 12 / 20
Burgunder Schnecken / Bourguignon snails

Plats

- TARTARE DE BOEUF AU COGNAC (220G.), P. FRITES . . . 28
RindsTartar mit Cognac, Pommes frites /
Beeftartar with Cognac, French fries
- FILET DE DAURADE GRILLÉE AU VIN BLANC, RISOTTO ET LÉGUMES 36
Gegrilltes Seebrassenfilet mit Weissweinsauce, Risotto und
verschiedem Gemüse serviert / Grilled fillet of Sea bream with
Whitewinesauce, Risotto 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

- AVEC UNE PETITE SALADE VERTE 6
Mit kleinem gruenem Salat / VWith 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 RASSIS SUR OS AU PINOT 39
NOIR
Entrecote Rinderfleisch altbacken auf Knochen mit Pinot Noir
/ Entrecote Beef stale on bone with Pinot Noir

Ces mets sont servis avec Risotto, Pommes frites ou Roesti et un assortiment de Légumes.
~ Diese Speisen werden mit Risotto, Pommes Frites oder Roesti und verschiedenem Gemüse serviert / This plates are served with Risotto, French fries or Roesti and mixed Vegetables

Ici on mange Valaisan

- PLANCHETTE VALAISANNE (ENTRÉE / PLAT) 16 / 26
Kalte WValiser Platte (Trockenfleisch, roherSchinken, 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 / Truffeled 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. - SERVI DE 18H30 À 20H00)
Raclette mit Walliser Vorspeise(kleine WValiser Platte) / Raclette and cold meat plat to start

★ SERVI DE 18H30 À 20H00 SUR RÉSERVATION

Pour les Enfants

- PASTA DU JOUR 14
Teigwarengericht des Tages / Pasta of the day
- HAMBURGER « MINI CAMBUSE », POMMES FRITES . . . 15
Buns, Steak haché, fromage, tomates / Brötchen, Hackfleisch, Käse, Tomaten / Buns, ground beef, cheese, tomatoes
- 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, végétales, French fries



La Carte de Chasse

Les Entrées

CRÈME DE COURGE 12
Kürbis Creme Suppe

SALADINE DE CAILLES AUX RAISINS ET MYRTILLES 18
Lauwarmes Wachtelsalat mit Trauben und Blaubeeren

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

A la Carte

SELLE DE CHEVREUIL GARNIE AUX CÈPES par pers. 55
(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 : 70 Sfr
Sans / Ohne Dessert : 60 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 : 75 Sfr
Sans / Ohne Dessert : 65 Sfr