

LA CHASSE

LES ENTRÉES

Crème de courge Pumpkin soup	8.-
Crème de courge aux pépites de foie gras Pumpkin soup with goose liver	14.-
Salade de gigolettes de cailles vigneronne Salad with quails legs and grapes	18.-
Carpaccio de cerf Thin raw deer slices with marinade and parmesan	17.-
Suprême de caille du pays à la mode du Chef Quail supreme Chef's style	20.-

LES PLATS

Rack de cerf, sauce poivrade Spätzlis maison et garniture chasse Deer cotelett with peper sauce and traditional hunting sides	40.-
Entrecôte de chevreuil, sauce airelles Spätzlis maison, garniture chasse Venison Steak with cranberries sauce and traditional hunting sides	45.-
Civet du pays selon arrivage Spätzlis maison et garniture chasse Local stew hunt with traditional hunting sides	30.-

Garniture chasse : marrons, raisin, chou rouge/blanc, choux de Bruxelles, pomme, poire

Hunting plates are served with spätzli (small flour dumplings), cabbage, apple, pear and chestnuts.

Provenance des viandes :

Cerf, chevreuil : Suisse, Europe, Nouvelle Zélande / Civet : Suisse / Caille suprême : Suisse, gigolettes : France

LES ENTRÉES CLASSIQUES

Salade mêlée Mixed salad	7.-	11.-
Salade de chèvre chaud Goat cheese salad	17.-	24.-
Salade gourmande (magret fumé, foie gras) Salad with duckling breast and parmesan	21.-	26.-
Salade bagnarde (viande séchée, jambon cru, fromage de Bagnes) Salad with dried meat, raw ham and local cheese	16.-	20.-
Assiette de viande séchée Plate of dried meat	15.-	23.-
Carpaccio de boeuf Plate of dried meat	18.-	24.-
½ douzaine d'escargots, beurre maison Snails with housemade butter	15.-	21.-
Cassolette de rognons de lapin à la mode du Chef Rabbit's kidney	20.-	

LES VIANDES

Pavé de bœuf, sauce vigneronne Pommes sautées et jardinière de légumes Thick piece of beef with wine sauce Sautéed potatoes and vegetables	38.-
Steak tartare sur réservation (ou patience oblige) Steak tartar on demand (or be patient please)	35.-
Filet mignon de porc, sauce moutarde Pommes frites et jardinière de légumes Pork filet with mustard sauce, french fries and vegetables	38.-

LES POISSONS ET CRUSTACÉS

Filets de perche meunière Pommes frites et petite salade verte Fillet of perch meunière French fries and small green salad	35.-
Gambas Giétroz Riz et petite salade verte Gambas Giétroz Rice and small green salad	36.-

Provenance bœuf, porc : Suisse / canard : Europe / perches : Pologne / Gambas : Asie

LES PÂTES & RISOTTO

Tortellini au basilic Basil Tortellini	21.-
Papardelle aux pépites de foie gras et jambon cru Papardelle with goose liver and raw ham	29.-
Papardelle aux champignons Papardelle with mushrooms	26.-
Risotto au vin rouge et champignons Risotto with red wine and mushrooms	24.-

LES DESSERTS MAISON

Tiramisu au Baileys Tiramisu with Bailey's	10.-
Crème brûlée aux fruits de la passion Crème brûlée with chesnut	10.-
Duo de mousses au chocolat White & brown chocolate mousse	10.-
Chaud-froid aux baies des bois Hot berries and vanilla ice cram	8.-

LES GLACES ET SORBETS

Les arômes : vanille, mocca, chocolat, caramel, cannelle	la boule	3.-
Supplément Chantilly : CHF 1.50		
Café glacé (glace mocca, café, crème chantilly)		10.-
Coupe Danemark (glace vanille, sauce chocolat, crème chantilly)		10.-
Coupe Baileys (glace vanille et mocca, Baileys, crème chantilly)		11.-
Café glacé (glace mocca, café, crème chantilly)		10.-
Les sorbets : framboise, abricot, citron	la boule	3.-
Sorbet arrosé		9.50