



Menu d'automne

Terrine maison de cerf | Abricots secs | Pignons | Salades
 Hausgemachte Hirschterrine | Getrocknete Aprikosen | Pinienkerne | Salat



Atriaux de gibier | Purée de pommes de terre et courge
 Wild-Atriaux | Kürbis-Kartoffelpüree



Médallions de chevreuil | Sauce aux myrtilles
Tagliatelles fraîches | Fruits et légumes de saison
 Rehmedallions | Heidelbeersauce
 Frischen Tagliatellen | Saisonale Obst und Gemüse



Panna Cotta | Chocolat blanc | Pêche des vignes de Saillon
 Panna Cotta | Weisse Schokolade | Weinbergpfirsich aus Saillon

1 entrée à choix, plat principal et dessert 73.—

1 Vorspeise nach Wahl, Hauptgang und Dessert

2 entrées à choix, plat principal et dessert 88.—

2 Vorspeisen nach Wahl, Hauptgang und Dessert

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 <i>Grüner oder gemischter Salat</i>	10.—
Velouté de courge & son feuilleté <i>Kürbisvelouté & Blätterteiggebäck</i>	13.—
Terrine maison de cerf Abricots secs Pignons Salades <i>Hausgemachte Hirschterrine Getrocknete Aprikosen Pinienkerne Salat</i>	24.—
Atriaux de gibier Purée de pommes de terre et courge <i>Wild-Adrio Kürbis-Kartoffelpüree</i>	19.—
Feuilleté maison aux champignons d'automne <i>Hausgemachtes Blätterteiggebäck mit Herbstpilzen</i>	19.—
Filet de sandre du Valais Estragon Baies roses Poireaux Pomme nature <i>Walliser Zanderfilet Estragon Rosa Pfefferbeeren Lauch Salz-Kartoffel</i>	25.—
6 escargots gratinés beurre aux herbes maison <i>6 Schnecken gratiniert mit Hausgemachter Kräuterbutter</i>	15.—
12 escargots gratinés beurre aux herbes maison <i>12 Schnecken gratiniert mit Hausgemachter Kräuterbutter</i>	30.—

La spécialité du Grand-Père Joseph

Filets de perches de Rarogne(VS) aux fines herbes

Raron-Eglifilets (Wallis) an feinen Kräutern

Entrée

29.—

Plat principal

53. —

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

Die Eglifilets als **Portion** werden mit einem gemischten Salat und einer Beilage nach Wahl serviert:

Frische Tagliatelle, Spätzlis, Salzkartoffeln, Pommes Dauphines oder Pommes.

Zuschlag für eine Beilage mit einer Vorspeise: 3.—

Les spécialités de chasse

Médallions de chevreuil | Sauce aux myrtilles | Tagliatelles fraîches 56.—
Rehmedallions | Heidelbeersauce | Frischen Tagliatellen

Civet de chevreuil « façon grand-mère » | Spätzlis maison 38.—
Rehpfeffer «nach Grossmutter's Art» | Hausgemachte Spätzlis

Osso Bucco de cerf braisé | Purée de pommes de terre et courge maison
Geschmortes Hirsch-Ossobuco | Hausgemachtes Kürbis-Kartoffelpüree 36.—

Atriaux braisés | Purée de pommes de terre et courge maison 31.—
Geschmorte Adrios | Hausgemachtes Kartoffel-Kürbis-Püree

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

Poêlée de tagliatelles aux champignons | Dés de chevreuil sautés 30.—
Tagliatelle-Pfanne mit Pilzen | Sautierte Rehwürfel

Les viandes & poissons

Escalope de porc aux champignons | Frites 30.—
Schweineschnitzel mit Pilzen | Pommes frites

Cœur de filet de bœuf | Poivre noir | Echalotes | Pommes Dauphines 56.—
Rinderfilet | Schwarzer Pfeffer | Schalotten | Pommes Dauphines

Filet de sandre du Valais | Estragon | Baies roses | Poireaux | Pommes natures
Walliser Zanderfilet | Estragon | Rosa Pfefferbeeren | Lauch | Salzkartoffeln 48.—

Les mets végétariens

Steak Planted | Spätzlis maison | Fruits et légumes de saison 28.—
Planted Steak | Hausgemachte Spätzlis | Obst und Gemüse

Poêlée de tagliatelles fraîches aux champignons d'automne 23.—
Frische Tagliatelle-Pfanne mit Herbst Pilzen

Les mets valaisans

	<u>Entrée</u>	<u>Portion</u>
Assiette valaisanne <i>Walliser Teller</i>	19.—	29.—
Assiette viande séchée <i>Trockenfleisch Teller</i>	20.—	30.—

Menu du jour

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



Les desserts

Tartelette fine aux poires et caramel beurre salé Glace cannelle <i>Feine Birnentartelette mit gesalzener Karamell-Butter Zimt-Eis</i>	15.—
Trio de desserts automnaux maison <i>Trio selbstgemachter Herbsdesserts</i>	15.—
Panna Cotta Chocolat blanc Pêche des vignes <i>Panna Cotta Weisse Schokolade Weinbergpfirsich</i>	15.—
Crème brûlée maison Baies de sureau <i>Hausgemachte Crème brûlée Holunderbeeren</i>	14.—
Coupe vermicelle (glace vanille meringue purée de marrons crème chantilly) <i>(Vanilleeis Meringue Maronenpüree Schlagrahm)</i>	15.-- Mini : 9.--
Assiette de fromages valaisans <i>Walliserkäseteller</i>	16.—
<u>Dessert sans lactose ni sans gluten :</u>	
Petit vacherin glacé fait maison Abricot & poire <i>Kleiner gefrorener hausgemachter Vacherin (Aprikose & Birne)</i>	15.—



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 danmark

3 boules vanille, sauce chocolat et crème

14.-- / 8.—

Le sorbet citrus

3 boules citron et liqueur de citron

14.-- / 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

14.-- / 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

Prix par boule: 3.50

Supplément crème : 1.50