



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



Médallions de chevreuil | Sauce au cassis
Tagliatelles fraîches | Fruits et légumes de saison
Rehmedallions | schwarze Johannisbeersauce
Frischen Tagliatellen | Saisonale Obst und Gemüse



Verrine de forêt noire faite maison
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

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
Schwarzwaldker 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	

Les entrées

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

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

Walliser-Eglifilets 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 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

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

Civet de chevreuil « façon grand-mère » | Spätzlis maison 39.—
Rehpfeffer «nach Grossmutter's 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 tagliatelles aux champignons | Dés de chevreuil sautés 32.—
Tagliatelle-Pfanne mit Pilzen | Sautierte Rehwürfel

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 fraîches aux champignons d'automne 25.—
Frische Tagliatelle-Pfanne mit Herbst Pilzen

Les mets valaisans

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

Parfait glacé au miel | Pêche des vignes | Spéculos 15.—

Honigparfait | Weingartenpfirsich | Spekulatius

Trio de desserts automnaux 15.—

Trio selbstgemachter Herbsdesserts

Verrine de forêt noire 15.—

Schwarzwald 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

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

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

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 – cassis

Prix par boule: 4.—

Supplément crème : 1.50