



CARTE D'AUTOMNE

HOTEL – RESTAURANT LA CAMBUSE

Entrées / Plats

- SALADE VERTE

~ Kleiner Gruenem Salat / Small greensalad

9
- SALADE DE FIGUES FRAICHES, FROMAGE DE CHÈVRE, NOIX ET MIEL

~ Frischer Feigensalat, Chevre-Käse, Walnüsse und Honig / Fresh Fig Salad, Chevre Cheese, Walnuts and Honey

19 / 29
- ESCARGOTS À LA BOURGUIGNONNE 6 PC. / 12 PC.

~ Burgunder Schnecken / Bourguignon snails

13/26
- TARTARE DE BŒUF AU CALVALAIS 140G / 220 G

Servi avec toast (et frites en plat) / Served with toast (and fries as main) / Serviert mit Toast (und Pommes als Hauptgericht)

26/42
- ~ RindsTartar mit Calvalais / Beeftartare with Calvalais

Ici on mange Valaisan

- PLANCHETTE VALAISANNE (ENTRÉE / PLAT)

~ Kalte Waliser Platte (Trockenfleisch, roherSchinken, Speck, Knoblauchwurst, Käse) / Cold Meat Platter (dried beef, cured ham,garlic sausage, bacon,cheese)

19 / 29
- FONDUE AU FROMAGE

~ Käse fondue (serv. mit Brot) / Cheese Fondue (with bread)

27
- FONDUE BERGÈRE (MIN. 2 PERS.)

Tomates et Chanterelles

29 p.p.
- ~ Hausspezialität Käse-Tomatenfondue, Pfifferlinge mit Kartoffeln / House specialty Cheese-Tomato fondue, chanterelle mushrooms and potatoes

Viandes et Poisson

- FILET DE CAILLE RÔTI, JUS RÉDUIT AU VINAIGRE DE FRAMBOISE

~ Gebratenes Wachtelfilet, Himbeeressig-Reduzierter Saft / Roasted Quail Fillet, Raspberry Vinegar Reduced Juice

38
- FILET DE BOEUF CAFÉ DE PARIS / SAUCE MORILLES

~ Rinderfilet mit Café de Paris-Sauce oder Morchelsauce / Beef Fillet with Café de Paris sauce or Morel Sauce

49 / 54

Servis avec Frites, Spätzli ou Tagliatelles et un assortiment de Légumes / Serviert mit Pommes, Spätzli oder Tagliatelles und einer Auswahl an Gemüse / Served with French fries, Spätzli or Tagliatelles and an assortment of Vegetables

- BURGER D'AUTOMNE, POMMES FRITES

Buns, steak haché de cerf, lard, Tomme d'alpage de Thyon, mayonnaise aux airelles, choux rouge

29
- ~ Brötchen, Hirschhacksteak, Speck, Alpkäse aus Thyon, Preiselbeermayonnaise, Rotkohl / Buns, minced deer steak, bacon, Thyon alpine cheese, cranberry mayonnaise, red cabbage
- FILET DE DAURADE POÊLÉ, SAUCE CRUSTACÉS AU BASILIC, TAGLIATELLE ET LÉGUMES

~ Doradenfilet, Krustentiersauce mit Basilikum, Tagliatelle und Gemüse/ Sea bream fillet, Seafood sauce with basil, tagliatelle and vegetables

39

Pour les Enfants

- TAGLIATELLES

Nature au beurre ou Sauce Tomates

14
- ~ ... Mit Butter oder Tomatensauce / ... with Butter or Tomato Sauce
- TENDERS DE POULET CROUSTILLANTS, POMMES FRITES

~ Knusprig gebratene Hühnchentender, Pommes / Crispy Chicken Tenders, French fries

18
- FILET DE DAURADE, LINGUINE ET LÉGUMES

~ Doradenfilet, Linguine, Gemüse / Sea bream fillet, Linguine, Vegetables

22

Les Douceurs

- CRÈME BRÛLÉE AUX PRALINES ROSES

~ Crème Brûlée mit rosa Pralinen / Crème brûlée with pink pralines

12
- TIRAMISU AUX MARRONS GLACÉS

~ Kandierte Kastanien-Tiramisu / Candied Chestnut Tiramisu

13
- TARTE GANACHE CHOCOLAT NOIR ET COURGE BUTTERNUT

~ Ganache-Tarte mit dunkler Schokolade und Butternusskürbis / Dark Chocolate and Butternut Squash Ganache Tart

13
- SORBET PRUNE ARROSÉ DE VIEILLE PRUNE

~ Pflaumensorbet, beträufelt mit Old Plum / Plum Sorbet drizzled with Old Plum

12

ORIGINE DE NOS VIANDES:
BOEUF - CH POULET - CH CAILLES - ES CERF,CHEVREUIL, - AT&EU

SI VOUS AVEZ DES ALLERGIES OU INTOLÉRANCES, MERCI DE NOUS LE SIGNALER.
FALLS SIE ALLERGIEN ODER UNVERTRÄGLICHKEITEN HABEN, INFORMIEREN SIE UNS BITTE.
IF YOU HAVE ANY ALLERGIES OR INTOLERANCES, PLEASE LET US KNOW.

CARTE DE CHASSE

HOTEL-RESTAURANT LA CAMBUSE

Entrées

- CRÈME DE COURGE, CHIPS DE LARD ET HUILE DE PEPINS DE COURGE

Kürbis Creme Suppe, Speckchips und Kürbiskernöl / Cream of Squash, bacon crisps and pumpkin seed oil

18
- SALADINE DE CAILLES AUX RAISINS ET MYRTILLES

Lauwarmes Wachtelsalat mit Trauben und Blaubeeren / Quail Saladine with Grapes and Blueberries

22
- CARPACCIO DE CERF, RUCCOLA, COPEAUX DE PARMESAN, TOMATES SÉCHÉES

Hirsch-Filet Carpaccio, Ruccola, Parmesan Streifen, Trockene Tomaten / Deer Carpaccio, Ruccola, Parmesan Chips, Dried Tomatoes

24/ 35
- TERRINE DE CHASSE, CONFIT D'OIGNONS, FIGUES, PISTACHES

Jagdterrine, Zwiebelconfit, Feigen, Pistazie / Hunting terrine, onion confit, figs, pistachio

19

Plats

- CIVET DE CHEVREUIL GARNI

Rehpfeffer Garniert / Garnished Roe deer venison stew

36
- EMINCÉ DE CHASSE, SAUCE AUX RAISINS

Wildgeschnetzelt mit Traubensauce / Venaison with Grape Sauce

39
- NOISETTES DE CHEVREUIL À LA CRÈME ET AUX AIRELLES

Rehschnitzel an Rahmsauce und Preiselbeeren / Roe Deer with Cream and Cranberries

48
- FILET DE CERF AUX BAIES DE GENIÈVRE

Hirsch-Filet an Wacholdensauce / Deer fillet with juniper berries

49
- SELLE DE CHEVREUIL GARNIE AUX CÈPES

** Pour toute la table uniquement **
Garnierter Rehrücken mit Steinpilzen / Saddle of venison garnished with porcini mushrooms

67 / p.p

TOUS LES METS SONT SERVIS AVEC
Spätzli ou Tagliatelles, Choux de Bruxelles, Choux rouge, Poire au Safran, Pommes aux Airelles et Marrons Glacés
~ Alle Gerichte werden mit Spätzli oder Tagliatelles, Rosenkohl, Rotkohl, Safranpfeffer, Preiselbeeren-Apfel und Glasierten Kastanien serviert. All dishes are served with: Spätzli or Tagliatelles, Brussels Sprouts, Red Cabbage, Saffron Pear, Apples with Lingonberries and Glazed Chestnuts ~

- GARNITURE DE CHASSE, SPÄTZLI MAISON ET SAUCE AUX BOLETS

Wildgarnitur, hausgemachte Spätzli und Pilzsauce / Garnish of chives, homemade Spätzli, and boletus sauce

29

Menu Chasseur

- ❖ SALADINE DE CAILLES AUX RAISINS ET MYRTILLES

Lauwarmes Wachtelsalat mit Trauben und Blaubeeren / Quail Saladine with Grapes and Blueberries

~ ***** ~
- ❖ CRÈME DE COURGE

Kürbiscreme / Squash Cream

~ ***** ~
- ❖ NOISETTES DE CHEVREUIL À LA CRÈME ET AUX AIRELLES

Rehschnitzel an Rahmsauce und Preiselbeeren / Roe Deer with Cream and Cranberries

OU / ODER
- ❖ FILET DE CERF AUX BAIES DE GENIÈVRE

Hirsch-Filet an Wacholdensauce / Deer fillet with juniper berries

~ ***** ~
- ❖ DESSERT MAISON

Hausgemachte Desserts / Homemade Desserts

Menu complet

82

Sans Dessert

75

Menu Trappeur

★ Servi pour toute la table uniquement !

- ❖ SALADINE DE CAILLES AUX RAISINS ET MYRTILLES

Lauwarmes Wachtelsalat mit Trauben und Blaubeeren / Quail Saladine with Grapes and Blueberries

~ ***** ~
- ❖ SELLE DE CHEVREUIL AUX CÈPES ET SA GARNITURE

Garnierter Rehrücken mit Steinpilzen / Saddle of venison garnished with porcini mushrooms

~ ***** ~
- ❖ DESSERT MAISON

Hausgemachte Dessert / Homemade Dessert

Menu complet

88

Sans Dessert

80