



CARTE D'AUTOMNE

Entrées / Plats

- SALADE DE SAISON

~ Saisonsalat / Seasonal salad

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

~ RindsTartar mit Calvalais / Beeftartare with Calvalais

26/42
- Servi avec toast (et frites en plat) / Served with toast (and fries as main) / Serviert mit Toast (und Pommes als Hauptgericht)

Viandes et Poissons

- 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

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

49 / 54
- Café de Paris / Sauce Morilles

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

- BURGER D'AUTOMNE, POMMES FRITES

~ Brötchen, Hirschhacksteak, Speck, Alpkäse aus Thyon, Preiselbeermayonnaise, Rotkohl / Buns, minced deer steak, bacon, Thyon alpine cheese, cranberry mayonnaise, red cabbage

31
- FILET DE DAURADE POÊLÉ

~ Doradenfilet, Sauce Vierge mit Tomaten, Oliven und Basilikum, Tagliatelle und Gemüse / Sea bream fillet, tomato, olive, and basil vierge sauce, tagliatelle, and vegetables.

39
- Sauce Vierge à la Tomate, Olive et Basilique, Tagliatelle et Légumes

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)

20 / 32
- FONDUE AU FROMAGE

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

29
- FONDUE BERGÈRE (MIN. 2 PERS.)

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

32 p.p.
- Tomates et Chanterelles

Pour les Enfants

- TAGLIATELLES

~ ... Mit Butter oder Tomatensauce / ... with Butter or Tomato Sauce

14
- TENDERS DE POULET CROUSTILLANTS, POMMES FRITES

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

18
- FILET DE DAURADE, TAGLIATELLES ET LÉGUMES

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

22

Les Douceurs

- CAFÉ GOURMAND

~ Glace, Macaron, Crème Brûlée

9 / 14
- SORBET À LA PRUNE ARROSÉ DE VIEILLE PRUNE

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

12
- MOELLEUX AU CHOCOLAT - CŒUR AUX FRAMBOISES

~ Weiche Schokolade Himbeerherz / Raspberry Chocolate Cake

12
- CRÈME BRÛLÉE POIRE ET VANILLE

14
- CHEESECAKE AU CITRON VERT ET FRUITS ROUGES

~ Limetten- und Himbeer-Käsekuchen / Lime and Red Berry Cheesecake

14
- PARFAIT GLACÉ MOCCA FLAMBÉ (SOIR)

~ Perfekter Iced Mocca (Mittagessen) / Flambieren (Abend) / Perfect Iced Mocca (Lunch) / Flambé (Evening)

14

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

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

16
- TERRINE DE CHASSE, CONFIT D'OIGNONS, FIGUES, PISTACHES

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

19
- 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

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 ET GARNITURE DE CHASSE

Hirsch-Filet an Wacholdensauce und Wildgarnitur / Venison fillet with juniper berries and hunting garnish

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

~ ***** ~

LE SORBET VIELLE PRUNE

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

~ ***** ~

LE SORBET VIELLE PRUNE

Menu complet 88.-
Sans Dessert 80.-