

La carte de LA CHASSE



Entrées

TERRINE DE COLVERT GARNIE

Toasts et beurre

20.-

CONSOMMÉ DE FAISAN

Servi avec du pain

12.-

RAVIOLIS DE CHEVREUIL

Sauce à la crème & aux petits oignons

15.-

La saison est ouverte

CIVET DE CHEVREUIL

Spätzli Maison, choux rouges & garniture de fruits*

33.-

CIVET DE CHAMOIS

Spätzli Maison, choux rouges & garniture de fruits*

33.-

MÉDAILLONS DE CHEVREUIL

Spätzli Maison, choux rouges & garniture de fruits*

43.-

Les incontournables

SUR RÉSERVATION UNIQUEMENT

SELLE DE CHEVREUIL

Spätzli Maison, choux rouges & garniture de fruits

(par personne) 64.-

SELLE DE CHAMOIS

Spätzli Maison, choux rouges & garniture de fruits

(par personne) 64.-

*GARNITURES À CHOIX

Spätzli Maison ou Nouillettes au beurre - Choux rouges ou Salade de saison - Garniture de fruits

Salades	PETITE	GRANDE
SALADE MIXTE	8.50	13.-
SALADE VERTE	6	

Assiettes froides	
VIANDE SÉCHÉE DE SANGLIER	28.-
VIANDE SÉCHÉE DE CERF	28.-
PLANCHETTE DU CHASSEUR	21.-
PORTION VACHERIN & GRUYÈRE	9.50
VIANDE SÉCHÉE DE BŒUF	21.-
VIANDE SÉCHÉE & JAMBON CRU	21.-
ASSIETTE VALAISANNE	26.-
JAMBON À L'OS & SAUCISSON	23.-

Menu dégustation	MIN 2 PERSONNES
SOUPE DE CHALET	
MACARONIS À LA CRÈME	
GLACE MAISON AU VIN CUIT	(par pers.) 33.-

Spécialités du chalet	
SOUPE DE CHALET	21.-
MACARONIS À LA CRÈME	22.-

Mets au fromage	
FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ	23.-
FONDUE AU VACHERIN	23.-
RACLETTE À DISCRÉTION (min. 2 pers. - à racler soi-même)	(par pers.) 26.-
CROÛTE AU FROMAGE À RACLETTE	17.-
CROÛTE AU FROMAGE À RACLETTE AVEC ŒUF	18.50
CROÛTE AU VACHERIN	19.-
CROÛTE TESSINOISE (fromage, jambon, tomate)	19.50

Viandes grillées	
FILET DE BOEUF	43.-
ENTRECÔTE DE BŒUF (200g)	36.-
STEAK DE BŒUF (200g)	31.-
ENTRECÔTE DE CHEVAL (200g)	34.-

Pour les petits	JUSQU'À 12 ANS
STEAK ENFANT	15.-
NUGGETS DE POULET	13.-
CHIPOLATAS	13.-

ACCOMPAGNEMENTS ET SAUCES
Toutes nos viandes sont accompagnées de frites maison (ou nouilles), salade et légumes frais. Les viandes peuvent être servies: au poivre, à l'ail, au beurre maison ou nature.