



#automne#delaforet#anniviers

Terrine de chamois aux senteurs d'airelles Gamsterrine mit Preiselbeeren	SFR. 15.-
Salade de faisan « Williams » Jagdsalat mit Fasan und Williams-Birnen	SFR. 21.-
Carpaccio de cerf « G-L » Hirsch-Carpaccio	SFR. 19.-
Foie gras automnal « L » Gänseleber mit Morcheln und Kastanien	SFR. 25.-
Velouté de courge au foie gras « G » Kürbiscrèmesuppe mit Gänseleber	SFR. 14.-
Moelleux aux bolets « G » Steinpilzflan	SFR. 16.-

#gibier#frais#moiry

Civet de chamois du Vallon de Moiry « L » Gemspfeffer aus dem Moiry-Tal	SFR. 41.-
Emincé de chamois aux morilles et au potimarron Gemsgeschnetzeltes mit Morcheln und Hokkaidokürbis	SFR. 49.-
Suprême de chamois Grand Veneur « L » Gemsfilet Grand Veneur	SFR. 66.-
Filet de chamois sublimé aux chips de mangues et aux quenelles d'orties Gemsfilet mit Mangochips und Brennessel Puree	SFR. 69.-
Marmotte du Braconnier « L » Murmeltier nach Wildererart	SFR. 49.- <i>En dégustation</i> SRF. 19.-
Pavé de cerf à la sève d'Arolle « L » Hirschschnitzel mit Arven-Honig	SFR. 49.-
Médaille de cerf au foie gras automnal et sa sauce aux Géraniums « L » Hirschmedaillon mit herbstlicher Gänseleber und Geranien-Sauce	SFR. 74.-
Eventail de chevreuil aux cèpes « L » Rehschnitzel mit Steinpilzen	SFR. 61.-

« V » plat végétarien – « G » plat sans gluten – « L » plat sans lactose

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food.

#menus#chasse#grimentz

(Nous vous servons uniquement du gibier frais du Val d'Anniviers.
Vous pourrez déguster nos menus selon les arrivées du gibier.)

Col de Torrent

Velouté de courge au foie gras « G »
Kürbiscrèmesuppe mit foie gras

Civet de chamois « L »
Gemspfeffer

Hot Berry* aux baies de bois « G »
Hot Berry mit Waldbeeren

SRF. 61.-

Nava

Salade au Faisan « Williams »
Jagdsalat mit Fasan und Birnen

Médaille de cerf au foie gras
automnal et Sauce aux Géraniums
« L »

Hirschmedaillon mit Gänseleber
und Geranien-Sauce

Lasagne aux framboises
Himbeer-Lasagne

SRF. 101.-

Tsirouc

Toast aux chanterelles
Pfifferlingsschnitte

Emincé de chamois aux morilles et
au potimarron
Gemsgeschnetzeltes mit Morcheln und
Hokkaidokürbis

Délice au miel et aux noix
Délice mit Honig und Nüssen

SRF. 75.-

Biolec

(Menu dégustation)

Marmotte « L »
Murmeltier
ou / oder

Moelleux aux bolets « G »
Steinpilzflan

Carpaccio de cerf « G-L »
Hirsch-Carpaccio

Eventail de chevreuil aux cèpes « L »
Rehschnitzel mit Steinpilzen

Parfait glacé au Génépi « G »
Eis-Parfait mit Génépi

SRF. 111.-

Tous nos plats et menus de chasse sont accompagnés de pâtes /ou Spätzli faits maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, poires ou pommes, pruneaux et raisins.

Alle unsere Wildmenüs werden mit Nudeln oder hausgemachten Spätzli, Rotkohl, Rosenkohl, Maronen, Äpfeln oder Birnen, Zwetschgen und Trauben serviert.

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label *Fait Maison* établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), *GastroSuisse*, la *Semaine du Goût* et *Slow Food*.

« V » plat végétarien – « G » plat sans gluten – « L » plat sans lactose