

La Chasse

Entrées

Salade automnale au cerf et copeaux de Parmesan	19.00
Carpaccio de cerf à l'huile de truffe	23.00
Fricassée de chanterelle V	17.00
Terrine de marcassin aux pruneaux	18.50
Crème de courge V	15.50

Plats

Tagliata de filet de cerf aux baies des bois, ruccola	44.00
Médallions de chevreuil Saint-Hubert*	48.00
Filet de cerf aux poivres*	49.00
Civet de cerf « grand-mère », spätzli maison, chou rouge	35.00
Emincé de chevreuil à la crème, spätzli maison, chou rouge, pomme	42.00
Saucisse à rôtir de gibier, spätzli maison, chou rouge, pomme	31.00
Rösti braconnier (saucisse de gibier, chanterelle), salade verte	33.00
Salade automnale au filet de cerf et copeaux de parmesan	33.00

*Garniture chasse composée de : spätzli maison, chou rouge, pomme, champignon, confiture d'airelle, chou de Bruxelles, marron, raisin, lardon et oignon

Desserts

Vermicelle aux marrons	11.50
Coupe Mont-blanc (vermicelle, glace vanille, meringue, chantilly)	13.50

Entrées

Salade verte V	6.00
Salade mêlée V	8.50
Salade aux croûtons de chèvre chaud V	16.00
Cassolette de crevettes à l'ail	17.00
Crevettes thaï	17.00
Tartare de bœuf à la grappa, toast	17.00
Tartare de saumon, toast	17.00
Tartare de dorade à la mangue, toast	17.00
Tartare de bar aux pistaches et piment d'Espelette, toast	17.00
Mousse d'avocat et crevettes	14.00
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, toast	16.00
Houmous de pois chiche et feta V	14.00
Terrine de Canette à l'orange	14.00
Duo de Gaspacho (tomate et/ou concombre) V	14.00
Salade Italienne (mozzarella) V	13.00
Salade Grecque (feta) V	13.00

Salades

Salade Négociants (sot-l'y-laisse, magret de canard, parmesan)	25.00
Salade Italienne (batavia, mozzarella, tomate) V	25.00
Terrine de Canette à l'orange, toast	26.00
Crevette et pamplemousse	25.00
Mousse d'avocat et crevettes	28.00
Roast-beef et pomme frite, sauce tartare	28.00
Salade César	26.00
Salade Norvégienne (saumon, avocat)	27.00
Salade aux croûtons de chèvre chaud V	25.00
Mesclun au suprême de volaille, mangue, pistache	26.00
Tarte fine aux légumes rôtis V	25.00
Houmous de pois-chiche et feta V	26.00
Salade Grecque V	25.00
Salade de bœuf, vinaigrette et rösti	25.00

Pâtes

Tagliatelle au safran et jambon	25.00
Tagliatelle au saumon	26.00
Tagliatelle Napoli V	22.00

Ces plats sont accompagnés d'une salade verte

Le coin des enfants

Chicken nuggets, frite	15.00
Filets de perche (½ portion), frite	22.00
Portion de frite V	7.00
Tagliatelle Napoli (½ portion) V	14.00

Röstis

Rösti Négociants (saucisson pistaché, sauce moutarde)	26.00
Rösti du Berger (tomates, chèvre chaud) V	25.00
Rösti aux légumes V	23.00

Poissons

Filets de perche meunière, sauce tartare, frite, salade	32.50
Filet de bar aux tomates confites, pomme nature, salade	36.00
Crevettes à l'ail, riz, salade	31.00
Crevettes thaï, riz, salade	31.00
Tartare de saumon, frite, toast, salade	31.00
Pavé de saumon à la verveine, pomme nature, salade	30.00
Tartare de dorade à la mangue, frite, toast, salade	32.00
Tartare de bar aux pistaches et piment d'Espelette, frite, toast	32.00
Filet de dorade en escabèche, pomme nature, salade	36.00
Noix de St Jacques snackées, poêlée de légumes, pomme nature	36.00

Grillades sur ardoise

Filet de cheval, frite, légumes	37.00
Filet de bœuf, frite, légumes	40.00

Mets de Brasserie

Tagliata de bœuf sur lit de rucola, frite	42.00
Entrecôte rassie sur os, beurre aux herbes, frite, salade	42.00
Carpaccio de bœuf aux copeaux de parmesan, frite	32.00
Tartare de bœuf à la grappa, frite, toast	31.00
Bavette de bœuf à l'échalote, frite, salade	28.00
Steak de porc à la moutarde, frite, salade	28.00
Emincé de veau zurichois, rösti, salade	33.00
Emincé de bœuf au curry rouge, riz, salade	34.00
Emincé de filet de bœuf Stroganoff, rösti, salade	34.00
Médallions de cheval, beurre maison, frite, salade	28.00
Steak de porc pané, frite, salade	26.00
Mignons de bœuf à la moutarde, tagliatelle, salade	34.00
Souris d'agneau confite, pomme nature, légume	31.00
Joue de porc confite, rösti, salade	28.00

Desserts

Le café gourmand, café ou thé (accompagné de trois mignardises)	8.50
Panna cotta aux fruits rouges	7.50
Tartelette au citron	6.00
Mousse au chocolat	6.50
Chaud-froid de framboises	9.50
Crème brûlée	8.50
Gratin de petits fruits rouges	10.00
Pruneaux à l'armagnac, glace à la cannelle	11.50
Profiteroles au chocolat	9.50
Coupe Danemark	9.50
Café glacé	9.50
Colonel	12.00
Sorbet valaisan	12.00
Boule de glace ou sorbet	3.20
(Vanille, chocolat, fraise, café, cannelle, abricot, caramel, pistache, citron vert, mangue, poire)	
Chantilly	2.00

Certains desserts ne sont plus disponibles à partir de 22.00 Heures.

Merci de votre compréhension.