

# NOTRE CARTE DE SAISON

## *Pour commencer et petites faims :*

	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Salade verte</i> – grüner Salat	8.--	
<i>Salade composée selon l'inspiration</i> – gemischter Salat	12.--	
<i>Beignets de Vinzel, salade verte</i> - Käsekräpfen nach Vinzel-Art auf grünem Salat	19.--	26.--
<i>Crème de légumes du marché</i> - Gemüsecremesuppe des Tages	11.--	
<i>Velouté de courge et sa crème aux châtaignes</i> – Kürbiscremesuppe und sein Kastanienrahm	14.--	
<i>Entrée de filets de perche meunière, salade aux agrumes</i>	22.--	
Vorspeise Eglifilets nach Müllerinnenart, Salat mit Zitrusfrüchten		
<i>Terrine de foie gras (France) maison, chutney aux figes et gingembre</i>	27.--	
Hausgemachte Entenleberterrine (Frankreich), Chutney aus Feigen und Ingwer		
<i>L'ardoise des spécialités de la région (jambon artisanal du Pays de Vaud saucisson du Sentier, fromage Brigand du Jorat, moutarde de raisinet)</i>	22.--	32.--
Platte mit verschiedenen Spezialitäten aus der Region		

## *Du boucher et de l'éleveur :*

<i>Filet de bœuf poêlé, sauce au poivre Timut, crêpes vonnassiennes et légumes de notre maraicher</i>	47.--
Sautiertes Rinderfilet mit Timut Pfeffersauce, Kartoffel-Pfannkuchen, Gemüse aus der Region	
<i>Suprême de poulet du Pays aux morilles spaghetti frais, légumes variés</i>	36.--
Bauernhähnchenbrust mit Morcheln und frischen Spaghetti, Gemüse-Variation	
<i>Tartare de bœuf arrosé selon votre désir ou aux saveurs d'Asie, pommes frites et toast brioché</i>	37.--
Rindstatar arrosiert nach Ihrem Geschmack oder nach asiatischer Art mit Toast und Pommes Frites	
<i>Emincé de veau à la crème avec rösti et légumes de saison</i>	44.--
Kalbsgeschnetzeltes mit Rahmsauce, Rösti und saisonalem Gemüse	

## *Du poissonnier et du pêcheur*

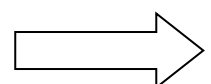
<i>Filets de perche du Lötschberg, sauce à choix pommes de terre écrasées à l'huile d'olive, crème et persil, légumes du jour</i>	43.--
Eglifilets aus Lötschberg Sauce nach Wahl, Stampfkartoffeln mit Olivenöl, Rahm und Petersilie, Tagesgemüse	
<i>Filet d'omble de Chamby snacké sur son lit de lentilles et tagliatelles de légumes</i>	39.--
Kurz sautiertes Saiblingsfilet aus Chamby auf einem Linsenbett und Gemüse-Tagliatelle	
<i>Tartare de saumon de Lostallo, coleslaw de légumes oubliés et chips de cuchaule</i>	37.--
Lachstatar aus Lostallo, Coleslaw mit vergessenem Gemüse und Cuchaule Chips	

## *Coin des juniors jusqu'à 12 ans :*

<i>Spaghetti, sauce tomate ou pesto</i> Spaghetti mit Tomaten- oder Pestosauce	14.50
<i>Escalope viennoise de volaille, fait maison, pommes frites, légumes</i>	16.--
Hausgemachtes Geflügelschnitzel Wiener Art, Pommes Frites und Gemüse	

## *Pour les becs à bonbons :*

<i>Moelleux au chocolat noir, crème anglaise et son sorbet passion (15 minutes)</i>	15.--
Warmer Schokoladenkuchen, Vanille sauce und Passionfrucht sorbet	
<i>Crème brûlée à la vanille Bourbon</i> Crème brûlée mit Bourbon-Vanille	13.--
<i>Salade de fruits frais</i> Frischer Fruchtsalat	12.--
<i>Tarte Tatin</i> Avec sauce vanille - mit Vanillesauce	8.--
avec boule de glace vanille - mit Vanilleeis	+ 2.--
<i>Tarte ou gâteau du jour</i> Kuchen und Torte nach Tagesangebot	7.--
<i>Assiette de fromages de notre Maître affineur, Jacques-Alain Dufaux</i>	9.--/ 16.--
Käseteller mit Auswahl der Käserei Jacques-Alain Dufaux	



# NOTRE CARTE DE SAISON

<i>La chasse :</i>	<i>entrée</i>	<i>plat</i>
<i>Terrine de sanglier (Autriche) maison</i>	19.--	
<i>Hausgemachte Wildschwein Terrine (Österreich)</i>		
<i>Noisette de chevreuil (Autriche) poêlée, jus réduit au porto et ses garnitures traditionnelles</i>		52.--
<i>Sautiertes Rehnüsschen (Österreich), mit Portwein reduzierter Jus und seine traditionellen Garnituren</i>		
<i>Civet de chevreuil (Autriche) façon Grand-Mère et ses garnitures traditionnelles</i>		39.--
<i>Rehpf Pfeffer (Österreich) nach Grossmutter Art und seine traditionellen Garnituren</i>		
<i>Burger de sanglier (Allemagne) gourmand, frites de patates douces, fricassée de cèpes et échalotes, figues confites</i>		32.--
<i>Gourmet Wildschwein Burger (Deutschland), Süsskartoffel Pommes Frites, Steinpilz- und Schalottenfrikassee, kandierte Feigen</i>		
<i>Arrivage de gibier de notre chasseur (chasse valaisanne)</i>	<i>prix selon arrivage</i>	
<i>Wild des Tages von unserem Walliser Jäger</i>		

## *Desserts d'automne :*

<i>Le marron en trompe l'oeil- Marone in seiner optischen Täuschung</i>	14.--
<i>Poire pochée façon vin chaud et glace vanille – An Rotwein pochierte Birne mit Vanille Eis</i>	12.--
<i>Entremets au chocolat 85 % avec son coeur praliné – Schokoladenkuchen mit Pralinéherzen</i>	14.--

\*\*\*\*\*

### **Menu chasse (2 personnes)**

Terrine de sanglier maison
*
Selle de chevreuil rôtie en deux services garnitures traditionnelles
*
Le marron en trompe l'oeil
*
<b>Fr. 85.-- par personne</b>

### **Menu Mont-Blanc**

Une ou deux entrées
*
Un plat principal (Filet de bœuf supplément Fr. 5.- Noisette de chevreuil supplément Fr. 10.-)
*
Dessert à choix
*
<b>Fr. 65.-- avec 1 entrée</b>
<b>Fr. 79.-- avec 2 entrées</b>

\*\*\*\*\*

*Sauf avis contraire tous nos produits sont d'origine suisse.*  
*Nous nous tenons à votre disposition pour tout renseignement sur les différents allergènes présents dans les plats*