

Menu de chasse*

Terrine maison de gibier du pays

Chutney pomme-poire

Velouté de courge et croquant de coppa

Trio de Chasse : cerf, chevreuil, chamois
Sauce au choix et ses accompagnements
Spaetzli maison ou tagliatelles fraîches

Crème brûlée aux marrons ou

Tartelette aux myrtilles

Le menu 4 plats : 72.-

Sans velouté de courge (3 plats) : 64.-

*Hors Passeport Gourmand



La Chasse

Les entrées

Velouté de courge de la région, croquant de Coppa maison 10.-

Pumpkin soup / Kurbissuppe

Feuilleté aux champignons 14.-

Puff pastry with mushrooms sauce / Blätterteig mit Pilzsauce

Atriaux de gibier de la boucherie Evequoz à riddes

Comptée du verger, duchesse de polenta 14.-

Venison adrio / Wild adrio

Terrine maison de gibier du pays 16.-

Chutney pomme - poire

Homemade venison terrine, chutney / Hausgemachte Jagdterrine, Chutney

Terrine de Gibier

Aussi à emporter
9.50 le pot de 120gr



Les mijotés

Atriaux de gibier de la boucherie Evequoz à riddes 28.-

Venison adrio / Wild adrio

Civet de chevreuil façon grand-mère 29.-

Roe stew / Rehpeffer

Le cerf

Filet de Cerf 39.-

Deer fillet / Hirschfilet

Cordon bleu de cerf, flambé à table au Génépi 39.-

Jambon cru de sanglier, fromage frais de vache aux herbes des montagnes

Deer cordon bleu flambé at table / Hirsch cordon bleu am Tisch flambiert

Sauces

- Myrtilles
- Chocolat
- Bolet (+3.-)



Le chevreuil

Médailles de chevreuil

41.-

Roe medallions / Rehfleischeintopf

Rack de chevreuil basse température

46.-

Deer racks / Reh-Racks

La dégustation

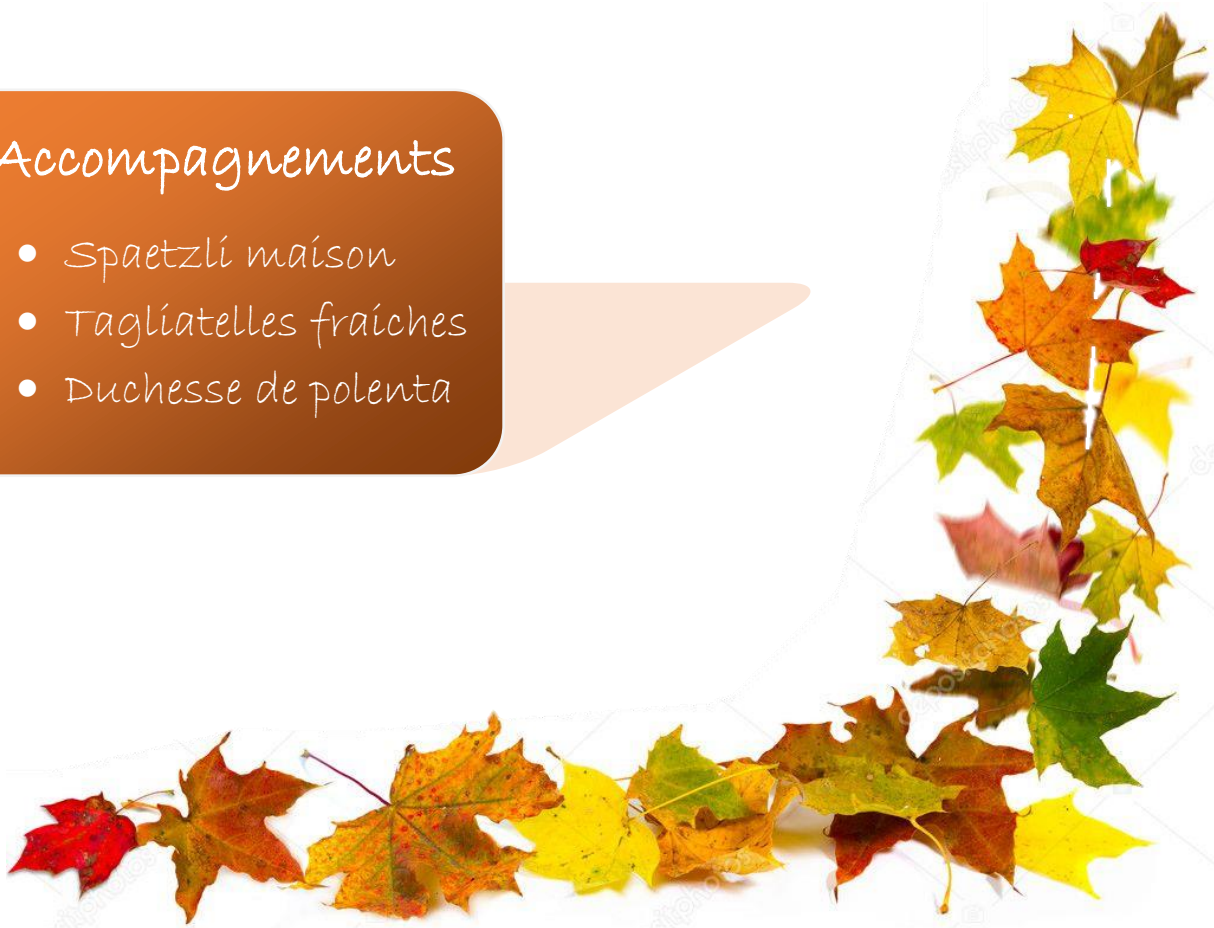
Trio de chasse : Chevreuil, cerf et chamois

43.-

Venison trio with roe, deer and buff / Jagdtrio: Hirsch, Reh und Gämse

Accompagnements

- Spaetzli maison
- Tagliatelles fraîches
- Duchesse de polenta



Fondues et Chapeau

(À partir de 2 personnes)

- ♣ Fondue du Bochet « chasseur » 43.-
viande de Cerf épicée et chevreuil nature
Roe meat and Marinated deer meat / Reh und Mariniertes Irschfleisch

- ♣ Fondue Mixte « chasseur » 43.-
Bœuf et cerf épicés et chevreuil nature.
Roe and Marinated deer and beef meat / Reh und Mariniertes Irsch und rindfleisch

- ♣ Le Chapeau Tatar *Tatar's Hat / Tarenhut* (UNIQUEMENT à l'intérieur) 43.-
viandes ; Cerf, chevreuil, chamois
Deer, roe and buff / Irsch, Reh und Gämse

- ♣ Bourguignonne 41.-
cerf et chevreuil, à plonger dans l'huile.
Deer and roe in oil / Irsch und Reh in Öl

Ces plats vous seront servis avec leurs accompagnements de chasse, 3 sauces, une sauce chaude et au choix des spaetzlis ou des tagliatelles fraîches.

