

# Menu de chasse\*

Terrine maison de gibier du pays

Chutney pomme-poire

\*\*\*

Soupe de courge et croquant de coppa

\*\*\*

Trio de médaillons : cerf, chevreuil, chamois

Sauce et accompagnement au choix

\*\*\*

Crème brûlée aux marrons

ou

Tartelette aux myrtilles

## Sauces

- Myrtilles
- Poivre mignonnette
- Bolet (+3.-)

## Accompagnements

- Spaetzli maison
- Tagliatelles fraîches
- Duchesse de polenta

Le menu 4 plats : 72.-

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

\*Hors Passeport Gourmand



# La Chasse

## Les entrées

Soupe 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

Sauce chocolat, Compotée du verger, duchesse de polenta 14.-

Venison adrio / Wild adrio

Terrine maison de gibier du pays 16.-

Chutney pomme - poire, salade

Homemade venison terrine, chutney / Hausgemachte Jagdterrine, Chutney

Terrine de Gibier

Aussi à emporter  
9.50 le pot de 120gr



## 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

## cerf

Filet de Cerf 39.-

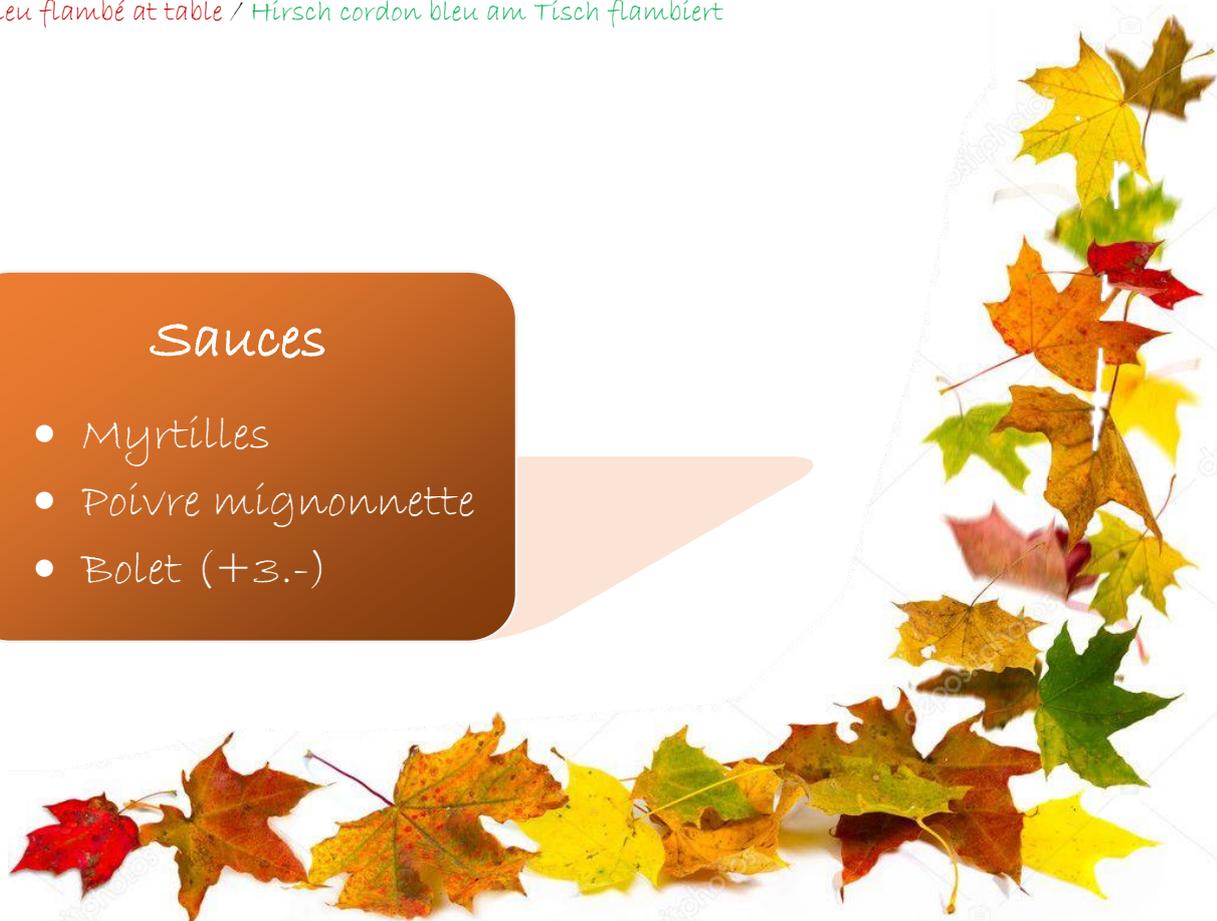
Deer fillet / Hirschfilet

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
- Poivre mignonnette
- Bolet (+3.-)



## Chevreuil

Médailles de chevreuil

43.-

Roe medallions / Rehfleischeintopf

Jarrets de chevreuil basse t°, sauce poivre mignonnette

35.-

Roe shanks / Rehkeule

## Dégustation

Trio de médailles : cerf, chevreuil 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)

From 2 people / ab 2 personen

- ♣ **Fondue Saint-Hubert** 43.-  
Viande de Cerf épicée et chevreuil nature  
Roe meat and Marinated deer meat / Reh und Mariniertes Irschfleisch
  
- ♣ **Fondue Mixte Saint-Hubert** 43.-  
Bœuf et cerf épicés et chevreuil nature.  
Roe and Marinated deer and beef meat / Reh und Mariniertes Irsch und rindfleisch
  
- ♣ **Le Chapeau Tatar chasseur** Tatar's Hat / Tatarenhut 43.-  
Viandes ; Cerf, chevreuil, chamois (UNIQUEMENT à l'intérieur)  
Deer, roe and buff / Irsch, Reh und Gämse
  
- ♣ **Bourguignonne du chasseur** 42.-  
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 et une sauce chaude, et au choix des spaetzlis ou des tagliatelles fraîches.

