

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.

Sauces :

- Myrtille
blueberry / Heidelbeere
- Poivre mignonette

Pepper / Pfeffer

- Bolet (+4.-)

Boletus / Steinpilz

Accompagnements :

- Spaetzli maison
- Tagliatelles fraîches
- Duchesse de Polenta



Duo de crèmes brûlées
Marrons et Cassis
ou
Gaufrette aux myrtilles

Le menu 4 plats : 72.-

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

MENU HORS PASSEPORT GOURMAND

La Chasse

Les entrées

Soupe de courge de la région, croquant de Coppa maison **11.-**
Pumpkin soup / Kurbissuppe

Feuilleté aux champignons **14.-**
Puff pastry with mushrooms sauce / Blätterteig mit Pilzsauce

Atriaux de gibier de la boucherie Evequoz à Riddes **14.-**
Sauce chocolat, Compotée du verger, duchesse de polenta
Venison adrio / Wild adrio

Terrine maison de gibier du pays **16.-**
Chutney pomme – poire, salade
Homemade venison terrine, chutney/ Hausgemachte Jagdterrinerie, Chutney

Terrine de Gibier

Aussi à Emporter

9.50 .- le pot de 120gr



La Chasse

Mijotés

Atriaux de gibier de la boucherie Evequoz à Riddes **28.-**
Venison adrio / Wild adrio

Civet de chevreuil façon grand-mère **29.-**
Roe stew / Rehpfeffer

Cerf

Filet de Cerf **41.-**
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 :

- Myrtille
Blueberry / Heidelbeere
- Poivre mignonette

Pepper / Pfeffer

- Bolet (+4.-)

Boletus / Steinpilz

Accompagnements :

- Spaetzli maison
- Tagliatelle fraîches
- Duchesse de Polenta



La Chasse

Chevreuil

Médallions de chevreuil

43.-

Roe medallions / Rehfleischeintopf

Dégustation

Trio de médaillons : cerf, chevreuil et chamois

43.-

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

Filet de Faisan cuisson basse température

35.-

Low-cooked pheasant fillet/ Fasanenfilet Niedertemperaturgaren

Sauces :

- Myrtille

Blueberry / Heidelbeere

- Poivre mignonette

Pepper / Pfeffer

- Bolet (+4.-)

Boletus / Steinpilz

Accompagnements :

- Spaetzli maison
- Tagliatelles fraîches
- Duchesse de Polenta



La Chasse



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 Tatare chasseur

43.-

Tatar's Hat / Tatarenhut

Viandes ; Cerf, chevreuil, chamois (UNIQUEMENT à l'intérieur)

Deer, roe and chamois / 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 **spatzlis** ou des **tagliatelles fraîches**.



ENTREES FROIDES

Starters / Vorspeisen

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
	Starter	Dish
	Vorspeise	Teller
Salade verte Greensalad / Grünersalat	6.50	
Salade mêlée Mixsalad / Gemischtersalat	8.50	18.-
Salade de chèvre chaud de Grimisuat sur toast	15.-	24.-
<i>Warm Goat Cheese Salad from Grimisuat on toast / Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast</i>		
Terrine maison à choix, pain de seigle et son chutney	16.-	
<i>Homemade terrine, rye bread and chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Chutney</i>		

NOS TERRINES À CHOIX

1.Paysanne 2.Bolet 3.Poivre & Genièvre 4.Tomates séchées & Basilic 5.Abricot 6.Pomme -Génépi





SPECIALITES

Specialties / Spezialitäten

Minimum 2 personnes

Minimum 2 persons / Minimum 2 Personen

Fondue du BOCHET (dans le bouillon de légumes)

Viande de bœuf marinée aux épices 42.-

Marinated Beef / Mariniertes Rindfleisch

« La Bochet Mixte » (bœuf classique et épicé) 41.-

Variation « Bochet Mix » (classic and marinated beef)

Variante « Bochet Mix » (klassischem und mariniertem Rindfleisch)

Fondue BOURGUIGNONNE (dans l'huile)

Viande de bœuf Beef / Rindfleisch 41.-

Ces plats sont servis avec leurs sauces et à choix frites, pâtes ou Spaetzlis.

These dishes are served with a selection of sauces and your choice of either french fries, pasta or Spaetzlis.

Diese Gerichte werden mit deren Saucen und Pommes Frites, Nudel oder Spaetzli serviert.



TERROIR

Regional dishes / Regionale Gerichte

	1/2	1/1
Assiette valaisanne, salaison maison et fromage valaisan Grenier Plate, homemade cured meat and Wallis cheese Walliserteller, hausgemachtes Trockenfleisch mit Walliserkäse	17.-	28.-
Assiette de viande séchée maison Homemade dried meat plate / Hausgemachte Trockenfleisch vom Rind	18.-	29.-
Fondue au fromage « La Bédjuasse » Cheese Fondue / Käsefondue		27.- pp
Fondue au fromage « Moitié-moitié » Cheese Fondue / Käsefondue		27.- pp
Fondue à la bière Beer Fondue/Bierfondue		27.- pp
Fondue à la tomate, servie avec pommes de terre en robe Tomato Fondue, served with potatoes/Tomatenfondue, serviert mit Pellkartoffeln		28.- pp

Minimum 2 personnes pour les fondues. Les prix sont par personne.

MENU VALAISAN (dès 2 p.)

from 2 persons / ab 2 Personen



Assiette valaisanne

Fondue fromage à choix.

Sorbet abricot arrosé ou nature

Apricot Sorbet with/without a shot / Aprikosensorbet mit/ohne Schuss

Menu 3 plats / Menu with 3 dishes / Menu mit 3 Gängen 46.- p.p.



VIANDES GRILLEES

Meat dishes / Fleischgerichte

Pavé de bœuf	Beefsteak / Rindssteak	40.-
-	Beurre maison	Housebutter / Hausebutter
-	Sauce vigneronne	Winegrower's sauce / Winzersauce

Servis avec légumes de la région et à choix pommes frites, pâtes ou spaetzlis.

These dishes are served with vegetables and with your choice of either french fries, pasta or Spaetzlis.

Diese Gerichte werden mit Gemüse und mit Pommes Frites, Nudel oder Spaetzli.

TARTARES

Tartare de bœuf		
	Beef Tartar / Rindstartar	33.-
Tartare de bœuf du bochet		
	Beef Tartar du Bochet / Rindstartar vom Bochet	35.-

Servis avec toast et pommes frites

With toast and french fries / mit toast und Pommes Frites

PÂTES

Pasta / Pasta

Tagliatelles de saison		28.-
	Pasta with boletus sauce / Pasta mit Steinpilze sauce	