

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 (+5.-)
Boletus / Steinpilz

Accompagnements :

- Spaetzli maison
- Tagliatelles fraîches
- Polenta

...

Duo de crèmes brûlées
Marrons et Prunes
ou
Moelleux au chocolat

Le menu 4 plats : 76.-

Sans le velouté de courge (3 plats): 66.-

*MENU HORS PASSEPORT GOURMAND

MENU NON MODIFIABLE

MENU DÉGUSTÉ PAR LA MEME PERSONNE

La Chasse

Les entrées

Soupe de courge de la région, croquant de Coppa maison **12.-**
Pumpkin soup / **Kurbissuppe**

Feuilleté aux champignons **15.-**
Puff pastry with mushrooms sauce / **Blätterteig mit Pilzsauce**

Atriaux de gibier de la boucherie Evequoz à Riddes **16.-**
Sauce chocolat, Compotée du verger, duchesse de polenta
Venison adrio / **Wild adrio**

Terrine maison de gibier du pays **17.-**
Chutney pomme – poire, salade
Homemade venison terrine, chutney / **Hausgemachte Jagdterrine, Chutney**

Tartare de Cerf **22.-**
Tartares of deer / **Tatar von Hirschen**



La Chasse

Mijotés

Atriaux de gibier de la boucherie Evequoz à Riddes, sauce chocolat **29.-**
Venison adrio / Wild adrio

Civet de chevreuil façon grand-mère, polenta **32.-**
Roe stew / Rehpfegger

Cerf

Entrecôte de cerf **42.-**
Deer steack/ Hirschsteak

Cordon bleu de cerf, flambé à table au Génépi (non pané) **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 (+5.-)
- Boletus / Steinpilz

Accompagnements :

- Spaetzli maison
- Tagliatelle fraîches
- Polenta



La Chasse

Chevreuil

Médallions de chevreuil

45.-

Roe medallions / Rehfleischeintopf

Dégustation

Trio de médaillons : cerf, chevreuil et chamois

45.-

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

Filet de Faisan cuisson basse température

37.-

Low-cooked pheasant fillet/ Fasanenfilet Niedertemperaturgaren

Tagliatelles au cerf et chanterelles

Tagliatelle with deer and chanterelles / Tagliatelle mit Hirsch und Lochs

37.-

Cordon bleu de sanglier

Wild boar cordon bleu / Wildschweincordon

39.-

Sauces :

- Myrtille

Blueberry / Heidelbeere

- Poivre mignonette

Pepper / Pfeffer

- Bolet (+5.-)

Boletus / Steinpilz

Accompagnements :

- Spaetzli maison
- Tagliatelles fraîches
- Polenta



La Chasse



Fondues et Chapeau

(À partir de 2 personnes)

From 2 people / ab 2 personen

Fondue Saint-Hubert

44.-

Viande de Cerf épicée et chevreuil nature

Roe meat and Marinated deer meat / Reh und Mariniertes Irschfleisch

Fondue Mixte Saint-Hubert

44.-

Bœuf et cerf épicés et chevreuil nature.

Roe and Marinated deer and beef meat / Reh und Mariniertes Irsch und rindfleisch

Le Chapeau Tatare chasseur

44.-

Tatar's Hat / Tatarenhut

42.-

Bourguignonne du chasseur

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**, des **tagliatelles fraîches** ou de la **polenta**.





ENTREES FROIDES

Starters / Vorspeisen

	Entrée Starter Vorspeise	Plat Dish Teller
Salade verte Greensalad / Grünersalat	6.50	
Salade mêlée Mixsalad / Gemischtersalat	9.-	18.-
Salade de chèvre chaud de Grimsuat sur toast Warm Goat Cheese Salad from Grimsuat on toast / Warmer Ziegenkäsesalat auf Toast	17.-	25.-
Terrine maison à choix, pain de seigle et son chutney Homemade terrine, rye bread and chutney / Hausgemachte Terrine, Roggenbrot und Chutney	17.-	

NOS TERRINES À CHOIX

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

Nos terrines sont disponibles à l'emporter (120 gr)

Gibier : 9.90.-

Les autres : 9.50.-





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 43.-

Marinated Beef / Mariniertes Rindfleisch

« La Bochet Mixte » (bœuf classique et épicé) 43.-

Variation « Bochet Mix » (classic and marinated beef)

Variante « Bochet Mix » (klassischem und mariniertem Rindfleisch)

Fondue BOURGUIGNONNE (dans l'huile)

Viande de bœuf Beef / Rindfleisch 44.-

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	18.-	29.-
Assiette de viande séchée maison Homemade dried meat plate / Hausgemachte Trockenfleisch vom Rind	19.-	32.-
Fondue au fromage « La Bédjuasse » Cheese Fondue / Käsefondue		28.- pp
Fondue au fromage « Moitié-moitié » Cheese Fondue / Käsefondue		28.- pp
Fondue à la bière Beer Fondue/Bierfondue		29.- pp
Fondue à la tomate, servie avec pommes de terre en robe Tomato Fondue, served with potatoes/Tomatenfondue, serviert mit Pellkartoffeln		29.- 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 48.- p.p.



VIANDES GRILLEES

Meat dishes / Fleischgerichte

Pavé de bœuf **Beefsteak** / **Rindssteak** 43.-

- Beurre maison **Housebutter** / **Hausebutter**
- Sauce vigneronne **Winegrower's sauce** / **Winzersauße**

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** 34.-

Tartare de bœuf du bochet

Beef Tartar du Bochet / **Rindstartar vom Bochet** 36.-

Duo de Tartare

Beef Tartar duo / **Rindstartarduo** 35.-

PÂTES

Pasta / **Pasta**

Tagliatelles de saison 28.-

Seasonal Pasta / **Pasta der Saison**