



Nos Suggestions de Chasse :

En entrée :

<i>Soupe de courge maison aux châtaignes</i>	fr. 6.50
<i>Feuilleté aux chanterelles</i>	fr. 14.50
<i>Foie gras de canard du Chef</i>	fr. 16.00
<i>Saladine au filet de faisan</i>	fr. 16.50

En plat principal :

<i>Civet de chevreuil au chocolat</i>	fr. 23.00
<i>T-Bone de cerf aux cèpes</i>	fr. 32.00
<i>Filets de lièvre sauce au miel et aux échalotes</i>	fr. 34.00
<i>Rack de sanglier sauce poivrade</i>	fr. 32.00
<i>Burger de gibier composé de</i> <i>bacon, fromage d'alpage régional, sauce Jägermeister</i>	fr. 25.00
<i>Selle de chevreuil flambée au romarin</i>	fr. 42.00

dès 2 personnes

La garniture est composée de choux rouges braisés, spätzli, marrons glacés au fendant et d'une pomme menthe-airelles.

Sous réserve de modification selon les arrivages !

Provenance de la viande : Hérens, Suisse, NZ, Allemagne, Autriche, Slovenie.

