

Chalet des Alpes



ALLERGIES NOUS SOMMES À L'ÉCOUTE

Chère cliente, cher client,
Sur demande, nos collaborateurs vous donneront
volontiers des informations sur les mets
qui peuvent déclencher des allergies ou des
intolérances.

VOTRE RESTAURATEUR

Menu chasse

(dès 2 personnes)

*Terrine de faisan maison
Confit d'oignons et abricots*

*Joue de sanglier braisée au vin rouge
Polenta et endives*

*Escalope de chevreuil « forestière »
Spätzli maison
Garniture chasse*

*Parfait glacé aux pruneaux
Mousse au chocolat*

*Complet : Fr. 78.-
Avec 1 entrée : Fr. 69.-*

Menu du jour

*Une entrée et un plat servi selon le marché
Le midi en semaine*

Fr. 22.-

Menu dégustation chasse
(dès 2 personnes)

Déclinaison de cerf
Carpaccio, tartare et mousse

Civet de chamois « chasseur »
Pomme purée

Filet de lièvre sur lit de courge
Ravioli maison aux cèpes

Selle de chevreuil « façon du chef »
Spätzli maison
Garniture chasse

Comme une poire Belle-Hélène

Complet : Fr. 98.-
Avec 2 entrées : Fr. 88.-
Avec 1 entrée : Fr. 76.-

Entrées / Vorspeisen

Terrine de faisan maison, confit d'oignons et abricots Fr. 22.-
Hausgemachte Fasanterrine mit Aprikosenkonfit
Homemade pheasant terrine with abricot compote

Ravioli aux cèpes, sauce à la crème légère Fr. 18.-
Steinpilzravioli an leichter Rahmsauce
Muschroom ravioli with a light cream sauce

Déclinaison de cerf : Carpaccio, tartare et mousse Fr. 23.-
Mousse, Tartar und Carpaccio von Hirsch
Mousse, tartar and carpaccio of deer

6 Escargots de Bourgogne en cassolette Fr.18.-
6 Schnecken im Pfännchen mit Kräuterbutter
6 Snails with herb butter

Soupes / Suppen

Crème de potiron Fr. 9.50
Kürbiscrèmesuppe/Pumpkin cream soup

Potage Valaisan à l'orge Fr. 10.-
Walliser Suppe mit Gerste/Valaisan soup with barley

Salades / Salate

Salade verte Fr. 8.-
Grüner Salat/Green salad

Salade mêlée Fr. 10.-
Gemischter Salat/Mixed salad

Plats principaux / Hauptplatten

Civet de chamois chasseur Fr. 36.-
Gämspfeffer Jägerart
Chamois hunterstew

Médailles d'entrecôte de cerf en croûte de noix, jus au sureau Fr. 46.-
Hirschentrecôte mit Nusskruste an Holundersauce
Venison with walnut crust with elderberry sauce

Selle de chevreuil « façon du chef » Fr. 49.-
Rehrückenmédaillon
Ribs steak of venison

Escalope de chevreuil « forestière » Fr.44.-
Rehschnitzel Förster-Art
Venison steak forest art

Tous les plats de chasse sont servis avec spätzli maison et garniture chasse

Alle Widgerichte werden serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Mirzaapfel
All dishes are served with spaetzle, Red cabbage and Brussels sprouts

Filet mignon de porc aux morilles, nouilles et légumes Fr. 39.-
Schweinsfilet an Morchelrahmsauce, Nudeln und Gemüse
Pork tenderloin, morel cream, noodles and vegetables

Cordon-bleu de veau, frites et légumes Fr. 38.-
Kalbs-Cordon-bleu, Pommes frites und Gemüse
Veal cordon bleu, french fries and vegetables

Filets de perches meunière, sauce tartare, frites et légumes Fr. 37.-
Eglifilet gebraten, Sauce Tartar, pommes frites und Gemüse
Perch filets milling, tartare sauce, french fries and vegetables

Filet de bœuf beurre aux herbes, gratin Dauphinois et légumes Fr. 48.-
Rindsfilet mit Kräuterbutter, Kartoffelgratin und Gemüse
Tournedos of beef with herb butters, Gratin Dauphinois and vegetables

Fondue au fromage (dès 2 personnes) Fr. 26.-
Käsefondue/cheese fondue

Les classiques du Valais

Assiette Valaisanne <i>Walliserteller/Plate Valaisanne</i>	<i>Fr. 26.-</i>
Planchette gourmande, petite pour 2 p. grande pour 4 p. <i>Gourmetplatte</i> <i>Gourmet board</i>	<i>Fr. 50.--/Fr.80.--</i>
Grande assiette de salade <i>Grosser Salatteller/Grand plate of salad</i>	<i>Fr. 18.-</i>
Assiette végétarienne et gratin Dauphinois <i>Gemüseteller und Kartoffelgratin</i> <i>Vegetarian dish and gratin Dauphinois</i>	<i>Fr. 26.-</i>
Steak de bœuf, beurre aux herbes, frites et salade mêlée <i>Rumpsteak, Pommes frites und salat/Beef steak, french fries and salad</i>	<i>Fr. 28.-</i>
Assiette fitness, grande salade et émincé de poulet mariné <i>Fitnesssteller mit marinierte Pouletstreifen</i> <i>Fitness plat with marinated chicken</i>	<i>Fr. 26.-</i>
Tranches pannées de veau, pommes frites et légumes <i>Wienerschnitzel, Pommes frites und Gemüse</i> <i>Escalope Viennese style, French fries and vegetables</i>	<i>Fr. 34.-</i>
Macaroni d'alpage <i>(Pâtes, pommes de terre, lard, sauce à la crème et oignons rôti)</i> <i>Äplermakkaronen/Maccaroni alps-style</i>	<i>Fr. 22.-</i>
Croûte au fromage, jambon et œuf <i>Käseschnitte mit Schinken und Ei/Chees crust with ham and egg</i>	<i>Fr. 24.-</i>

Desserts

<i>Tiramisu</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Parfait glacé aux pruneaux et mousse au chocolat</i>	<i>Fr. 14.-</i>
<i>Comme une poire Belle-Hélène</i>	<i>Fr. 14.-</i>

Coupe de glaces

<i>Coupe Vermicelles</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Coupe Danemark</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Café glacé</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Sorbet abricot avec Abricotine</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Sorbet poire avec Williamine</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Sorbet citron avec Vodka</i>	<i>Fr. 12.-</i>
<i>Les coupes de glaces sont aussi disponibles en petite portion !</i>	<i>Fr. 9.-</i>

Glaces des alpes

Vanille
Chocolat
Fraise
Café
Caramel beurre salé
Miel

Abricot
Poire
Citron
Fruits de la passion

La boule : Fr. 3.-

Chantilly : Fr. 1.-

Carte des enfants

Entrée

Petite salade verte Fr. 4.50

Petite salade mêlée Fr. 5.50

Plats

Chicken nuggets et frites Fr. 12.-

Petit cordon bleu, frites et légumes Fr. 19.-

Petit macaroni d'alpage Fr. 11.-

Petite croûte au fromage Fr. 11.-

Portion de frites Fr. 6.-

Dessert

Vacky Fr. 5.-

Fusée Fr. 1.50

Cornet Fr. 2.50

Café glacé Fr. 2.50