

# Chalet des Alpes

## *Menu chasse*

*(dès 2 personnes)*

*Terrine de chevreuil maison  
Confit d'oignons et pruneaux*

*\*\*\**

*Ravioli aux cèpes, filet de lièvre  
Sur lit de courge*

*\*\*\**

*Médallions d'entrecôte de cerf en croûte de noix*

*Jus au sureau*

*Spätzli maison*

*Garniture chasse*

*\*\*\**

*Trio de mousses au chocolat*

*Glace Amarena*

*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)*

*Roastbeef de cerf*  
*Bouquet de salade et chanterelles*  
\*\*\*

*Ballotine de faisan sur choucroute au champagne*  
*Sauce courge au curry*  
\*\*\*

*Filet de cerf « Stroganoff »*  
*Lune de polenta*  
\*\*\*

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

*Tartelette aux cerises*  
*Crème vin doux et glace pistache*

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

## Entrées / Vorspeisen

*Terrine de chevreuil maison, confit d'oignons et pruneaux* Fr. 19.-  
*Hausgemachte Rehterrine mit Zwetschgenkonfit*  
*Homemade Venison terrine with plum compote*

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

*Roastbeef de cerf, bouquet de salade et chanterelles* Fr. 21.-  
*Hirsch-Roastbeef, Salat und Eierschwämme*  
*Deer Roastbeef, salad and Chanterelle*

*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 aux oignons et poireaux, croûtons au fromage* Fr. 12.-  
*Zwiebel-Lauch-Suppe, Käse croutons/Soup with onions and leeks, cheese croutons*

## Salades / Salate

*Salade verte* Fr. 7.50  
*Grüner Salat/Green salad*

*Salade mêlée* Fr. 9.50  
*Gemischter Salat/Mixed salad*

## Plats principaux / Hauptplatten

*Civet de chevreuil chasseur* Fr. 36.-  
*Rehpfeffer Jägerart*  
*Venison Hunter stew*

*Médailles d'entrecôte de cerf en croûte de noix, jus au sureau* Fr. 44.-  
*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*

*Steak haché de cerf sauce aux champignons* Fr. 28.-  
*Hirschhamburger mit Pilzrahmsauce*  
*Deer Hamburger with mushroom*

### **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 fillets 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

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

## Assortiment de fromages

Sélection de « La cave à lait » à Haute-Nendaz

Fr. 14.-

## Desserts

Tiramisu

Fr. 12.-

Trio de mousses au chocolat

Fr. 14.-

Tartelette aux cerises et crème au vin doux

Fr. 14.-

## Coupe de glaces

Coupe Vermicelles

Fr. 12.-

Coupe Danemark

Fr. 12.-

Café glacé

Fr. 12.-

Sorbet abricot avec Abricotine

Fr. 12.-

Sorbet poire avec Williamine

Fr. 12.-

Sorbet citron avec Vodka

Fr. 12.-

Les coupes de glaces sont aussi disponibles en petite portion !

Fr. 9.-

## 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