

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)

*Rosace de chevreuil mariné à la betterave
Tartare de chanterelles et copeaux de vieux Balavaux*

*Sauté de sanglier minute
Cubes de courges et sauge*

*Médailon de cerf grillé, parfum de mélèze
Spätzli maison
Garniture chasse*

*Parfait glacé poire Williams
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)

Tartare de cerf «Sortilège » aux pignons de pin
Foie gras au torchon, bouquet de salade

Crème de courge muscade
Nuage et boule de neige noisette

Filet de lièvre saisi à la course
Purée de panais et jus corsé

Selle de chevreuil «Sous bois »
Spätzli maison
Garniture chasse

Figue fraîche rôtie au vin rouge
Glace vanille

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

Entrées / Vorspeisen

Tartare de cerf « Sortilège », pignons de pin et foie gras au torchon Fr. 24.-
Hirschtatar « Sortilège », Pinienkerne und Foie Gras
Deer tartar « Sortilège » pine nuts and foie gras

Rosace de chevreuil mariné à la betterave, tartare de chanterelles Fr. 22.-
Rehrosace mariniert mit Roter Bete, Pfifferlingstatar
Rosace of deer marinated with beetroot, chanterelles tartar

Filet de lièvre saisi à la course, purée de panais et jus corsé Fr. 23.-
Auf der Flucht gegriffenes Hasenfilet, Pastinakenpüree und starker Saft
Hare fillet seized on the run, parsnip puree and strong juice

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

Soupe de marrons, crème fouettée et julienne de viande séchée Fr. 10.-
Kastaniensuppe, Shlagsahne und Julienne von getrocknetem Fleisch
Chestnut soup, whipped cream and julienne of dried meat

Salades / Salate

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

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

Plats principaux / Hauptplatten

| | |
|--|--------------|
| Sauté de sanglier minute, cubes de courges et sauge <i>Sautierter Wildschwein, Kürbiswürfel und salbei</i> <i>Sauteed wild boar, cubes of squash and sage</i> | Fr. 38.- |
| Médailles de cerf grillé, parfum de mélèze <i>Gegrilltes Hirschmedaillon, Lärchengeschmack</i> <i>Grilled deer medaillon, larch flavor</i> | Fr. 46.- |
| Selle de chevreuil « sous bois » <i>Rehrückenmedaillon</i> <i>Ribs steak of venison</i> | Fr. 49.- |
| Filets de lièvre poêlé, sauce au foie gras <i>Filet vom angebratenen Hasen, Foie Gras Sauce</i> <i>Filet of seared hare, foie gras sauce</i> | Fr. 44.- |
| Tous les plats de chasse sont servis avec spätzli maison et garniture chasse <i>Alle Widgerichte werden serviert mit Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl und Mirzaapfel</i> <i>All dishes are served with spaetzle, Red cabbage and Brussels sprouts</i> | |
| Filet mignon de porc aux morilles, nouilles et légumes <i>Schweinsfilet an Morchelrahmsauce, Nudeln und Gemüse</i> <i>Pork tenderloin, morel cream, noodles and vegetables</i> | Fr. 39.- |
| Filets de perches meunière, sauce tartare, frites et légumes <i>Eglifilet gebraten, Sauce Tartar, pommes frites und Gemüse</i> <i>Perch fillets milling, tartare sauce, french fries and vegetables</i> | Fr. 37.- |
| Filet de bœuf beurre aux herbes, frites et légumes <i>Rindsfilet mit Kräuterbutter, pommes frites und Gemüse</i> <i>Tournedos of beef with herb butters, french fries and vegetables</i> | Fr. 48.- |
| Steak de bœuf, beurre maison, frites et salade mêlée <i>Rumpsteak, Pommes frites und salat/Beef steak, french fries and salad</i> | Fr. 28.- |
| Assiette Valaisanne <i>Walliserteller/Plate Valaisanne</i> | Fr. 26.- |
| Fondue au fromage (dès 2 personnes) <i>Käsefondue/cheese fondue</i> | Fr. 26.-p.p. |
| Croûte au fromage, jambon et œuf <i>Käseschnitte mit Schinken und Ei/Chees crust with ham and egg</i> | Fr. 24.- |
| Spaghetti au lard comme une carbonara <i>Spaghetti mit Speck wie ein Carbonara/Spaghetti with bacon like a carbonara</i> | Fr. 22.- |

Desserts

| | |
|--|-----------------|
| <i>Vermicelles au Sortilège, meringue et glace vanille</i> | <i>Fr. 12.-</i> |
| <i>Parfait glacé poire Williams et mousse au chocolat</i> | <i>Fr. 14.-</i> |
| <i>Figue fraîche rôtie au vin rouge et glace vanille</i> | <i>Fr. 14.-</i> |

Coupe de glaces

| | |
|--|-----------------|
| <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 médaillon de cerf, spätzli et garniture chasse Fr. 21.-

Petit spaghetti au lard comme une carbonara 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