

TAPAS

Brochettes de poulet yakitori	10.-	
Nems aux légumes – sauce aigre douce	8.-	
Queues de gambas panées – sauce piquante	10.-	
Tartare de biche sur toast	15.-	
Assiette Valaisanne	15.-	25.-
Assortiment de tapas (brochettes de poulet– nems – queues de gambas)	20.-	

ENTREES

Salade verte	7.-	
Salade mêlée	9.-	
Crème de courge maison	9.-	
Cassolette aux délices des bois	14.-	
Tartare de thon au citron vert	20.-	30.-
Ravioli de gibier	14.-	24.-
Carpaccio de cerf à l’huile d’olive et copeaux de parmesan	19.-	29.-
Terrine de gibier et salade fraîche	14.-	

SALADES

Salade paysanne	14.-	21.-
(Œufs cuits, dés de fromage, lardons, toasts de chèvre chaud sur lit de salade)		

RISOTTO

Risotto à la désossée de grenouilles et Brut Rosé	22.-	32.-
Risotto aux bolets frais	22.-	32.-

PATES

Spaghetti ail, huile et piments	18.-	
Nouilles carbonara	18.-	
Ravioli de gibier	24.-	
Spaghetti « Chasseur » (cubes de chevreuil, champignons frais, sauce brune)	25.-	
Spaghetti « Cervin » (cubes de bœuf, champignons frais, tomates épicées)	25.-	

POISSONS

Filet de perche – sauce tartare maison servit avec des légumes et pommes frites	30.-	
Tartare de thon au citron vert servit avec toasts	20.-	30.-

VIANDES

Tartare de biche à la vodka coupé au couteau servit avec toasts et pommes frites	30.-
Carpaccio de cerf à l'huile d'olive et copeaux de parmesan	29.-
Civet de chamois servit en cocotte façon Grand-Mère	32.-
Noisette de chevreuil - sauce poivrade	39.-
Entrecôte de cerf – sauce aux bolets frais	38.-
Pavé de bœuf - sauce aux morilles	44.-
Steak de bœuf au beurre maison	28.-

VIANDES SUR ARDOISE

Entrecôte de boeuf – sauce aux bolets frais	38.-
Pavé de bœuf – sauce aux morilles	44.-

Grande ardoise « Façon Cervin » (environ 300gr par personne)

mini. 4 pers. 50.- par pers.

Filet de Cerf entier servit sur une grande ardoise et posée sur votre table. Servit avec notre accompagnement chasse

Nos viandes « chasse » sont accompagnées de notre polenta maison grillée ou spätzli maison, choux de Bruxelles, choux rouges au vin, marrons glacés, poire au vin et confiture d'airelles.

VIANDES mini. 2 personnes

Fondue Bacchus (200 gr. par personne)	
Viande de bœuf	35.-
Viande de cerf	40.-
Viande mixte bœuf et cerf	38.-
servie avec une terrine de chasse	
Fondue Chinoise (200 gr. par personne)	
Viande de bœuf	35.-
Viande de cerf	40.-
Viande mixte bœuf et cerf	38.-
servie avec une terrine de chasse	
Supplément viande de bœuf 100 gr	5.-
Supplément viande de cerf 100 gr	7.-

Nos viandes sont d'origine Suisse, Nouvelle Zélande, Uruguay ou Paraguay selon disponibilité.

Notre personnel se fera un plaisir de vous renseigner sur demande.

POUR NOS JEUNES HOTES

Spaghetti Napoli	10.-
Nuggets, pommes frites et légumes	11.-
Hamburger de bœuf maison et pommes frites	11.-

DESSERTS

Crème brûlée au pain d'épices	10.-
Crêpe maison à la cannelle et glace vanille	8.-
Mousse au toblérone blanc	12.-
Chaud froid de baies des bois et glace cannelle	10.-

INFORMATION

Notre sauce à salade faite maison est en vente au prix de CHF 17.- le ½ litre vendue dans une bouteille typique.

Demandez nos offres pour vos anniversaires - souper d'entreprise - mariage ou autres occasions.

Menu Cervin I

1^{ère} entrée

Crème de courge maison aux morilles

* * *

2^{ème} entrée

Tartare de biche à la vodka servit avec toast

* * *

Civet de chamois servit en cocotte - façon Grand-Mère
Accompagnement chasse

* * *

Crêpe maison à la cannelle et glace vanille

Menu complet CHF 64.- par personne
Menu sans la 1^{ère} entrée CHF 51.- par personne
Menu dans la 2^{ème} entrée CHF 49.- par personne

Menu Cervin II

1^{ère} entrée

Cassolette aux délices des bois

* * *

2^{ème} entrée

Carpaccio de cerf à l'huile d'olive et copeaux de parmesan

* * *

Noisettes de chevreuil – sauce poivrade
Accompagnement chasse

* * *

Chaud froid de baies des bois et glace cannelle

Menu complet CHF 78.- par personne
Menu sans la 1^{ère} entrée CHF 64.- par personne
Menu sans le 2^{ème} entrée CHF 59.- par personne