

**SAVOURE
LA CHASSE!**

EN STATION

| RESTAURANTS | TELEPHONES | PRIX | MENUS | RESERVATION | COMMENTAIRES |
|------------------------------|------------------|-----------------------|-----------------|---------------|---|
| Le Sonalon | +41 27 565 35 30 | De CHF 29.- à 56.- | Menu ci-dessous | Par téléphone | |
| La Marlenaz | +41 76 778 49 47 | | Menu ci-dessous | Par téléphone | |
| Le Carrefour | +41 27 771 55 55 | De CHF 29.- à 45.- | Menu ci-dessous | Par téléphone | Servi du 16.09.2022 au 30.11.2022 |
| La Grange - Brasserie | +41 27 771 64 31 | De CHF 38.- à 58.- | Menu ci-dessous | Par téléphone | |
| La Grange - Gastronomique | +41 27 771 64 31 | De CHF 48.- à 60.- | Menu ci-dessous | Par téléphone | |
| La petite Auberge | +41 27 776 14 61 | De CHF 18.- à 37.- | Menu ci-dessous | Par téléphone | |
| La Channe by Marco Bassi | +41 27 771 15 75 | Dès CHF 100.- | Menu ci-dessous | Par Téléphone | |

Le Sonalon**Le coin du Chasseur**

Entrecôte de cerf 40.-

Filet mignons de chevreuil 56.-

Civet de chevreuil 29.-

Filet de marccassin 38.-

Coq au vin 29.-

Garnitures :

Spätzle, choux rouge, poire à botzi, marron glacé

La Marlenaz



MENU CHASSE

Les Entrées

Veloute de courge, émulsion lard

Salade de filets de perdreaux, œuf de cailles et vinaigrette framboise

Terrine de faisan, confiture d'airelles et condiments

Les Plats

Rösti et saucisses de cerf confites

Médailon de chevreuil

Civet de chamois

Filet mignon de cerf

Sauce au choix:
poivre, grand veneur, beurre de myrtille

Carnitures:
Spätzli, choux rouge, pomme aux airelles, poire Bötzi,
choux de Bruxelles, marrons

- Huum ! -
La Chasse

ATRIAUX AUX CHANTERELLES
CHEVREUIL ET PORC

Sauce chasse légèrement épicée et crémée. Champignons poêlés.
Atrials and its autumn chanterelles, venison and pork -
Lightly spicy and creamy hunting sauce, Pan-fried mushrooms

29.-



CIVET DE CHEVREUIL SANS OS
FAÇON GRAND-MÈRE

Sauce chasse épicée au genièvre. Lardons, oignons grelots, croûtons.
Venison stew without bone, «grand-mother way»,
Spicy hunting sauce with Juniper, Lardons, baby onions, croûtons

29.-



FILET MIGNON DE SANGLIER
AUX BOLETS

Sauce chasse légèrement crémée
Wild boar filet mignon with mushrooms
and a lightly creamy chase sauce

32.-

CÔTE DE CERF AUX MYRTILLES

Sauce chasse à base de baies des bois et airelles rouges
Deer prime rib steak with blueberries,
Hunting sauce made with wild berries and cranberries

36.-

MÉDAILLON DE CHEVREUIL
AUX CHAMPIGNONS SHIMEJI

Sauce chasse légèrement crémée et airelles rouges.
Venison medallion with mushrooms.
Lightly creamed hunting sauce and cranberries

45.-

POOR ME
... I'M
SO TASTY!



ACCOMPAGNEMENT / SIDE DISH

*La chasse est servie avec
des nouillettes ou Spätzli maison,
ainsi que des légumes et fruits
de chasse traditionnels,
des airelles et des marrons
au caramel.*

*The hunt is served with
homemade noodles or Spätzli.
As well as the traditional
season fruits, cranberries,
caramel chestnuts.*

La Grange - Brasserie

| | |
|---|------------------|
| <i>Entrecôte rassie sur os (Faux - filet de bœuf 220 gr.)</i> | <i>frs. 45.-</i> |
| <i>Tournedos (Filet de bœuf 200 gr.)</i> | <i>frs. 49.-</i> |
| <i>Coquelet grillé aux herbes</i> | <i>frs. 38.-</i> |
| <i>Côte de cochon rassie sur os au grill</i> | <i>frs. 48.-</i> |
| <i>« Swiss gourmet Meat Grand Cui »</i> | |
| <i>Civet de chamois Grand-Mère</i> | <i>frs. 38.-</i> |
| <i>Mignons de filet de cerf aux chanterelles</i> | <i>frs. 48.-</i> |
| <i>Mignons de selle de chevreuil sauce aux aïelles</i> | <i>frs. 58.-</i> |

Beurre Maison

Sauce au poivre vert frs. 8.- Sauce morilles frs. 10.-

*Nos viandes sont de provenance Suisse , Autriche et France
et de 1 ère qualité*

Tournedos aux morilles (Suisse) frs. 59.-

Mignons de filet de veau d'Emmental aux chanterelles frs. 54.-

Côte de cochon rassie sur os au grill frs. 48.-

« Swiss gourmet Meat Grand Cui »

Mignons de filet de cerf aux chanterelles frs. 48.-

Mignons de filet de selle de chevreuil aux aïelles frs. 58.-

Selle de chevreuil aux aïelles

(2 services 2 pers. minimum par pers.) frs. 60.-

Poissons selon arrivage (Voir propositions séparées)

Nos viandes sont de provenance Suisse et Autriche et de 1 ère qualité

Demandez nos terrines Maison de foie gras de canard à l'emporter

frs. 22.- les 100 gr.

Carte de Chasse



Nos Entrées

| | |
|------------------------------------|------|
| <i>Carpaccio de Cerf</i> | 22.- |
| <i>Planchette Mixte et Fromage</i> | 25.- |
| <i>Bresaola</i> | 22.- |
| <i>Champignons Mixtes Sautées</i> | 19.- |
| <i>Soupe Chasseur</i> | 17.- |

Nos Plats

| | |
|---|--------|
| <i>Polenta au Fromage de Bagnes</i> | 18.- |
| <i>Polenta Sauce Sanglier</i> | 19.- |
| <i>Pâtes Chasseur</i> | 18.- |
| <i>Rack de Sanglier</i> | 35.- |
| <i>Grill Mixte de Chasse</i> | 35.- |
| <i>Entrecôte de Cerf au Poivre Vert</i> | 37.- |
| <i>Escalope de Cerf au Pinot Noir</i> | 26.- |
| <i>Civet de Sanglier</i> | 26.- |
| <i>Civet de Cerf</i> | 29.- |
| Garnitures: spätzle, tagliatelles, polenta, pomme au four | pp 3.- |

Nos Desserts

| | |
|---------------------------------|------|
| <i>Coupe Marrons</i> | 12.- |
| <i>Crème Brûlée aux Marrons</i> | 12.- |
| <i>Crêpe Chasseur</i> | 12.- |

La Chasse à la Channe by Marco Bassi Verbier
Prix menu gourmand : CHF 100.- hors boisson



*Les atriaux de chasse au foie gras sur une embeurrée de chou frisé,
crème de bolets au parfum de porto*

*Hunting atriaux with foie gras on a kale dish,
cream of boletus with a taste of Porto*

*Les pappardelles aux œufs et poudre de cacao amer liées l'échalotte
et brisures de châtaignes,
ragoût de jeune marcassin au vin rouge et poires du Valais*

*Egg Pappardelle noodles and bitter cocoa powder
bound with shallots and pieces of chestnuts,
young wild boar stewed with red wine and Valais pears*

*Les noisettes de chevreuil en robe de lard marinées aux baies
de genièvre, strangolapreti aux choux rouges,
compote de pomme golden au gingembre et thé vert,
endives caramélisées au sucre roux*

*Venison in bacon marinated with juniper berries,
strangolapreti with red cabbage, golden apple compote with ginger
and green tea, endives caramelised with brown sugar*

*La poire pochée au prosecco, chocolat et fruits secs
Poached pear with prosecco, chocolate and dried fruit*
