

## -CROIX DE COEUR - CHASSE 2020-

### LES ENTRÉES - CHASSE

	CHF
Velouté de courge aux senteurs d'huile de Truffe - <i>Pumpkin and truffle oil soup</i> 🍄	10.-
Feuilleté des sous-bois - <i>Mushrooms puff pastry</i> 🍄	17.-
Terrine de chevreuil & chutney d'abricots- <i>Venison terrine &amp; apricot chutney</i>	17.-
Carpaccio de cerf & copeaux de parmesan - <i>Deer carpaccio and parmesan chips</i>	17.-
Composition de gibier, champignons sautés & salade panachée - <i>Mixed wild game, fried mushrooms &amp; mixed salad</i>	24.-
Filets de lièvre, demi caille, filet de faisane - <i>Hare fillet, half quail, pheasant fillet</i>	
Assiette du chasseur - <i>Hunter's plate</i>	25.-
Viande séchée de cerf, jambon cru marcassin, saucisse de gibiers, lard sec de sanglier <i>Dried meat of deer, wild Boar Ham, game sausage, dry wild boar bacon</i>	

### LES PLATS - CHASSE

	CHF
Médailles de chevreuil à la crème - <i>Venison pieces and creamy sauce</i>	42.-
Filet de cerf sur ardoise - <i>Deer filet on slate</i>	44.-
Entrecôte de cerf aux champignons- <i>Deer ribs with mushrooms</i>	39.-
Côtelettes de sanglier aux cèpes - <i>Wild boar ribs with cèpes mushrooms</i>	31.-
Civet au trois gibiers - <i>Wild game stew</i>	30.-
Atriaux de chasse maison - <i>Home made crepinettes shaped flattened dumplings</i>	29.-

Nos viandes sont accompagnées de la garniture de chasse  
Choux de Bruxelles, choux rouges, pommes au vin blanc, poires au vin rouge, châtaignes caramélisées, nouilles ou spaetzli maison  
*Brussels sprouts, red cabbage, white wine apples, red wine pears, caramelized chestnuts, home made noodles or spaetzli*

Provenance des viandes : Europe - Suisse - Argentine - Nouvelle-Zélande  
*Meat origin : UE - Switzerland - Argentina - New-Zeland*

### LES INCONTOURNABLES

	Petit	Grand
Salade de crudités - <i>Raw vegetables salad</i> 🍃	8.-	14.-
Assiette Valaisanne - <i>Valais cheese and meat platter</i>	17.-	25.-
Assiette de Viande séchée - <i>Platter of dried meat</i>	18.-	28.-
Croûte au fromage - <i>Cheese croûte</i> 🍄		19.-
Croûte jambon et fromage - <i>Ham and cheese croûte</i>		21.-
Croûte aux champignons - <i>Mushrooms croûte</i>		22.-
Croûte jambon, fromage et oeuf - <i>Ham, cheese and egg croûte</i>		23.-
Fondue au fromage - <i>Cheese fondue</i> 🍄		25.-
Rösti au fromage - <i>Golden rösti with cheese</i> 🍄		19.-
Rösti lardons et fromage - <i>Golden rösti with bacons lardons and cheese</i>		22.-
Rösti aux champignons - <i>Golden rösti with mushrooms</i>		22.-
Foie gras & chutney d'abricot - « <i>Foie gras</i> » & <i>apricot chutney</i>		
Entrecôte sur ardoise - <i>Entrecôte on slate</i>		45.-
Accompagné de gratin de pommes de terre, légumes, sauce et beurre maison <i>Served with potatoes and vegetables gratin, sauce and home made butter</i>		
Nuggets de poulet & frites - <i>Chicken nuggets and fries</i>		12.-
Menu enfant - <i>Children menu</i>		

Provenance / *Meat origin* Boeuf : Suisse et Europe / *Beef : Switzerland and UE*  
Porc : Suisse / *Porc : Switzerland*

### LES DESSERTS

	CHF
Tarte aux fruits maison - <i>Home made seasonal fruit tart</i>	8.-
Parfait glacé au Génépi - <i>Génépi iced parafit</i>	10.-
Pruneau à la Dôle & glace cannelle - <i>Dôle red wine plums &amp; cinnamon ice cream</i>	10.-
Coupe Danemark - « <i>Dame blanche</i> » <i>sundae</i>	11.-
Glace vanille, chocolat noir fondu et chantilly <i>Vanilla ice cream, melted dark chocolate and whipped cream</i>	
Café gourmand - <i>Gourmet coffee</i>	13.-
Café ou thé servis avec une sélection de nos desserts <i>Coffee served with a selection of our desserts</i>	
Moelleux au chocolat - <i>Chocolate fondant</i>	14.-
Dôme de chocolat gran cru, mousse de marrons & coeur cassis - <i>Grand cru chocolate dome, chestnut moss &amp; blackcurrant in</i>	14.50
Boule de glace à choix - <i>Ice cream</i>	3.50
Arôme : Abricot, vanille, melon, poire, fraise, framboise, citron, cassis, chocolat, café, amande	
Supplément chantilly - <i>Extra whipped cream</i>	1.50

RESTAURANT  
**La Croix-de-Cœur**



Recommandé sur

