

ENTRÉES · SALADES · SOUPES

Carpaccio de cerf

finement tranché, avec girolles marinées
et sorbet rafraîchissant au raisin

27.50 / 36.00

Salade verte

avec vinaigrette maison au choix

8.50

Salade mêlée

fraîchement préparée, avec vinaigrette au choix

Vinaigrettes maison : French · Italian

10.50 / 16.50

Salade automnale Stockalper

salade verte avec champignons sautés, viande séchée, copeaux de fromage et raisins,
le tout relevé d'une vinaigrette balsamique

13.50 / 18.50

- Les informations concernant les allergènes et l'origine des produits de poisson et de viande figurent dans notre liste des déclarations. Pour toute question, veuillez vous adresser à notre équipe.
- Nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA légale comprise.



Assiette Angleterre

sélection de spécialités régionales de viande et de fromage d'alpage,
servie avec pain de seigle, abricots secs et noix

18.50 / 28.00

Soupe de carottes

délicatement relevée au gingembre et affinée au lait de coco

13.50

Crème de champignons

garnie de lard croustillant et d'une touche de crème fraîche

14.50

- Les informations concernant les allergènes et l'origine des produits de poisson et de viande figurent dans notre liste des déclarations. Pour toute question, veuillez vous adresser à notre équipe.
- Nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA légale comprise.

POISSON · VIANDE

Filet de saumon rôti et croustillant

servi sur une sauce citronnée onctueuse,
accompagné de gnocchis maison

47.50

Steak de porc poêlé

avec beurre aux herbes maison,
accompagné de frites croustillantes et de légumes de saison

180 g 29.50

250 g 36.50

Cordon bleu nature, notre classique

farci au jambon et au fromage
frites et légumes

34.00

Entrecôte cuite rosée

sauce au vin rouge relevée, accompagnée de spätzlis maison
et de légumes de saison

180 g 47.50

250 g 58.50

- Les informations concernant les allergènes et l'origine des produits de poisson et de viande figurent dans notre liste des déclarations. Pour toute question, veuillez vous adresser à notre équipe.
- Nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA légale comprise.

PLATS VÉGÉTARIENS ET CLASSIQUES

Assiette du chasseur malchanceux

assiette de garnitures de gibier, accompagnée d'une sauce crémeuse aux champignons

28.00

Risotto crémeux aux champignons

avec champignons sautés et chips croustillantes de pain de seigle

28.00

Gnocchis maison de la vieille ville

avec sauce tomate méditerranéenne et fromage râpé

29.50

Croûte au fromage valaisanne traditionnelle*

pain, vin, jambon, fromage à raclette et œuf,
servie avec cornichons et petits oignons

24.50

*Également disponible en version végétarienne sans jambon

22.50

- Les informations concernant les allergènes et l'origine des produits de poisson et de viande figurent dans notre liste des déclarations. Pour toute question, veuillez vous adresser à notre équipe.
- Nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA légale comprise.

CARTE DE GIBIER

Magret de canard rôti rosé

avec une sauce délicatement équilibrée aux cerises séchées

46.50

Escalope de chevreuil dorée à la poêle

accompagnée d'une sauce crémeuse aux marrons et à l'argousier

47.50

Entrecôte de cerf cuite rosée

servie sur un jus de gibier affiné au porto

48.50

Joues de sanglier tendrement braisées

dans un jus aux épices marocaines, affiné au chocolat noir

56.50

Sur réservation

Selle de chevreuil tranchée à table

servie sur un jus de gibier affiné au porto

à partir de 2 personnes 58.50 par personne

Nos garnitures de gibier

spätzlis maison, chou rouge façon grand-mère,
marrons glacés, choux de Bruxelles au lard, poire au vin blanc et confiture d'airelles

- Les informations concernant les allergènes et l'origine des produits de poisson et de viande figurent dans notre liste des déclarations. Pour toute question, veuillez vous adresser à notre équipe.
- Nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA légale comprise.

DOUCEURS

Tiramisù maison « Forêt-Noire »

affiné d'une touche d'amaretto sans alcool

14.50

Pumpkin Pie « Angleterre »

gâteau au potiron maison, doux et crémeux

13.50

Gâteau crémeux au chocolat

servi avec une délicate glace à la vanille et une chantilly légère

12.00

Mousse aux marrons maison

affinée à l'eau-de-vie de prune

(avec alcool)

15.50

- Les informations concernant les allergènes et l'origine des produits de poisson et de viande figurent dans notre liste des déclarations. Pour toute question, veuillez vous adresser à notre équipe.
- Nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA légale comprise.

MENU DÉGUSTATION

à partir de 2 personnes

Carpaccio de cerf

finement tranché, avec girolles marinées
et sorbet rafraîchissant au raisin

Soupe de carottes

délicatement relevée au gingembre et affinée au lait de coco

Filet de saumon rôti et croustillant

accompagné de gnocchis maison
et sublimé par une sauce citronnée légère

Joues de sanglier tendrement braisées

dans un jus aux épices marocaines, affiné au chocolat noir
garnitures de gibier
ou

Entrecôte de bœuf cuite rosée (120 g)

sauce au vin rouge relevée
garnitures de gibier

Pumpkin Pie « Angleterre »

gâteau au potiron maison, doux et crémeux

Savourez ce menu avec un accord de vins pour chaque plat

par personne

CHF 138.50

par personne sans accompagnement de vins

CHF 98.50

- Les informations concernant les allergènes et l'origine des produits de poisson et de viande figurent dans notre liste des déclarations. Pour toute question, veuillez vous adresser à notre équipe.
- Nos prix sont indiqués en francs suisses, TVA légale comprise.