

NOS SAVEURS AUTOMNALES

Découvrez les menus de chasse et de brisolée proposés
par les établissements de la vallée.

VALDANNIVIERS.CH

GRIMENTZ

2026

RESTAURANT DE L'HÔTEL MOIRY

GRIMENTZ – 027 475 11 44

Menu Col de Torrent

Terrine du braconnier

Civet de chamois

Douceur automnale de châtaigne

① CHF 64.-

Menu Tsirouc

Velouté de courge au foie gras

Pavé de cerf à la sève d'Arolle

Délice au miel et aux noix

① CHF 76.-

Menu Nava

Toast aux chanterelles

Médailon de cerf au foie gras
automnal et sauce aux géraniums

Tiramisu à la mûre

① CHF 101.-

Menu Biolec

Marmotte

Foie gras automnal

Tataki de cerf et croustillant épicé à
la pistache

Escalopine de chevreuil au pastis et
chips de topinambour

Parfait glacé au Génépi

① CHF 115.-



RESTAURANT ALPINA

GRIMENTZ – 027 476 16 16

ENTRÉES

Velouté de courge du pays

Servi avec son nuage de vin cuit de poires et un filet d'huile de noix de Châteauneuf.

① CHF 16.-

Le carpaccio de cerf légèrement fumé

Mariné à l'humagne rouge du Valais, zestes de truffes d'Argovie et rebibes de vieux Raclette de Moiry.

① CHF 24.-

DESSERTS

La Dent Blanche

① CHF 14.-

La coupe Myrliè

① CHF 11.-

PLATS

Le raviolone déstructuré

① CHF 22.-

L'atriaux de gibier de la Boucherie

① CHF 26.-

Calzone du Braconnier

① CHF 25.-

Civet de chevreuil Grand-Mère

① CHF 38.-

La trilogie du chasseur sur ardoise

① CHF 51.-

RESTAURANT BECS DE BOSSON

GRIMENTZ – 027 475 19 79

ENTRÉE

Terrine de sanglier aux marrons et figues

ⓘ CHF 16.-

DESSERT

Mont Blanc aux marrons

ⓘ CHF 11.-

PLAT

Entrecôte de chevreuil

Sauce Grand Veneur, garniture de chasse, spätzli maison

ⓘ CHF 48.-



NOS SAVEURS AUTOMNALES

Découvrez les menus de chasse et de brisolée proposés
par les établissements de la vallée.

VALDANNIVIERS.CH

**ST-LUC &
CHANDOLIN**

2026

RESTAURANT CABANE ILLHORN

CHANDOLIN – 027 475 11 11

ENTRÉES

Soupe automnale	CHF 10.- / CHF 16.-
Salade verte	CHF 8.- / CHF 12.-
Salade composée (verdure, légumes et délices d'automne)	CHF 20.-
Terrine de chasse d'Anniviers (salade & toasts)	CHF 20.-

DESSERTS

Poire façon Gaele (Poire pochée, namelaka vanille & sablé sarrasin)	CHF 10.-
Dessert du jour	CHF 9.-
Mont blanc Illhorn	CHF 12.-

LA CHASSE D'ANNIVIERS

Croûte forestière CHF 26.-
(fromage, poêlée de champignons &
bière trappiste)

Tataki de chasse CHF 20.- / CHF 36.-
(tranche de cerf marinées et snackées,
toasts et accompagnement chasse)

Civet de cerf CHF 40.-
(spätzlis maison et accompagnement
chasse)

Assiette du cueilleur CHF 26.-
(inspiration du jour à base de délices
de saison)

MENU DÉGUSTATION

Tataki de chasse

Civet de cerf

Poire façon Gaele

CHF 65.-

Accord mets & vins CHF 80.-

BRISOLÉE ROYALE

Tous les week-ends d'octobre.
Réservation conseillée.

NOS SAVEURS AUTOMNALES

Découvrez les menus de chasse et de brisolée proposés
par les établissements de la vallée.

VALDANNIVIERS.CH

ZINAL

2026

RESTAURANT LE CHOLAÏC

MISSION – 027 565 31 91

ENTRÉES

Velouté de chanterelles, crème de bolets,
noisettes grillées et pesto persillé noisette

① CHF 17.-

Terrine de cerf maison à l'Armagnac et aux
marrons, pain de seigle AOP

CHF 21.-

DESSERT

Profiteroles spéciales chasse :
Choux maison, glace à la prune, coulis prune
et myrtille, chantilly aux marrons

① CHF 16.-

PLATS

Civet de sanglier au Syrah

Petits légumes de saison et spätzlis

① CHF 38.-

Médallions de chevreuil

Sauce airelles déglacées au Pinot
noir, légumes de saison rôtis, poire
① pochée et spätzlis

① CHF 43.-

Menu complet

Entrée / Plat / Dessert

① CHF 70.-

RESTAURANT ESPACE WEISSHORN

ZINAL – 027 476 20 66

ENTRÉES FROIDES

Foie gras de canard des Landes, glacé au jus d'airelles et coulis Louise-Bonne légèrement acidulé, croustilles de gibier

① CHF 23.-

Terrine de chasse à l'Ancienne, aux fruits secs et son extraction aux myrtilles, un pain grillé aux céréales

① CHF 21.-

ENTRÉES CHAUDES

Cannelloni de marcassin aux truffes du pays, jus corsé de gibier et sabayon aux feuilles de figuier

① CHF 25.-

Crème de courge aux pains d'épices, éclats de marrons et un sabayon aux arômes de sylvestres

① CHF 19.-

DESSERT

A la carte

PLATS

Ravioles de chasse aux parfums de sous-bois, crème légère aux herbes

① CHF 29.-

Civet de chevreuil au genièvre et aux baies sauvages, poires au sirop, châtaignes caramélisées, spätzli au paprika fumé

① CHF 36.-

Filet de cerf aux pruneaux confits, aux oignons jaunes vinaigrés, une sauce grand-Veneur au génépi des Alpes, spätzli au paprika fumé

① CHF 46.-

Le plat du chasseur bredouille avec accompagnement de chasse

① CHF 32.-