



L'AUTOMNE AU VAL D'ANNIVIERS,  
C'EST **VRAIMENT** BON!



# HÔTEL DE MOIRY GRIMENTZ

**+41 27 475 11 44**

## **Col de Torrent**

Terrine du braconnier  
Civet de chamois  
Douceur automnale de châtaigne

## **Tsirouc**

Velouté de courge au foie gras  
Emincé de chamois aux morilles et au potimarron  
Délice au miel et aux noix

## **Nava**

Toast aux chanterelles  
Médaillon de cerf au foie gras automnal et Sauce aux Géraniums  
Tiramisu à la mûre

## **Biolec**

(Menu de dégustation)  
Marmotte ou 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

Tous les plats et menus de chasse sont accompagnés de pâtes /ou Spätzli faits maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, poires ou pommes, pruneaux et raisins

Dégustation des menus selon les arrivées du gibier

# HÔTEL BECS DE BOSSON GRIMENTZ

**+41 27 476 16 16**

Velouté de courge et potiron, double crème, lard grillé et noisettes  
14.-

Selle de chevreuil désossée au choix: aïelles, poivre ou Grand veneur  
Servie avec Tagliatelle ou Spätzli Maison  
49.-

Mont Blanc à la crème de marrons  
11.-

# HÔTEL ALPINA GRIMENTZ

+41 27 476 16 16

## **Velouté de courge en amuse-bouche**

Servi avec ses graines torrifiées et son nuage au vin cuit de poire

## **Carpaccio de cerf légèrement fumé**

Mariné à l'humagne rouge du Valais, zestes de truffes d'Argovie et sa glace foie gras

## **La raviole de faisan façon bonbon**

Servi avec son fumet de chanterelles d'automne au petit légumes

## **L'atériaux de gibier de la Boucherie La Vallée**

Rôti, posé sur du chou rouge compoté au pommes du pays, accompagné d'une réduction de jus de raison moutardé

## **Civet de chevreuil Grand-Mère**

Traditionnellement mijoté et garni de croûtons, lardons, champignons, oignons gelots et accompagné de tagliolini

## **La trilogie du chasseur sur ardoise**

Médaille de chevreuil, mignon de chamois et côte de cerf, sauce Grand-Veneur et garniture de saison

## **Moelleux au coeur de marron**

Servi avec ses déclinaison à la châtaigne

## **Prix du menu complet**

115.-

# RESTAURANT FLOCONS DE NEIGE GRIMENTZ

+41 27 475 15 15

## **Le cèpe**

dans un voile de pâte feuilleté au foie gras, espuma de butternut et son jus claire au thym

## **La joue de Cerf confit au vin d'épices**

mousseline de panais, espuma de lard fumé, marrons glacés, airelles, choux de Bruxelles et spaetzle à la courge

## **Le Mont Blanc Glacé**

Mousse de marrons mérengué, gelée d'orange et glace vanille marbrée, légèrement parfumé au whisky

78.-

## **La joue de Cerf confit au vin d'épices**

mousseline de panais, espuma de lard fumé, marrons glacés, airelles, choux de Bruxelles et spaetzle à la courge

48.-

## **Le médaillon de Chevreuil**

rôti aux herbes de nos montagnes, chou rouge braisé aux baies des bois, poire poché au curcuma, chou de Bruxelles, airelles et spaetzle à la courge

56.-

## **Le civet de chamois**

mariné aux épices, chou rouge braisé aux baies des bois, poire poché au curcuma, aireles, lardons et spaetzle à la courge

42.-

# RESTAURANT LE BESSO ZINAL

+41 27 475 31 65

## Entrée

### **Carpaccio de cerf mariné et fumé, saladine d'automne**

Fines tranches de filet mignon de cerf marinées et fumées, saladine du moment  
24.-

## Plats

### **Joues de sanglier, pommes de terre violettes, mini légumes**

Joues de sanglier cuitent à basse température, sauce au vin rouge, mousseline de  
pomme de terre violette, mini légumes au beurre  
39.-

### **Selle de chevreuil rôtie aux herbes, accompagnement chasse**

Un classique de la chasse : la selle de chevreuil rôtie accompagnée de spätzli  
sautées au beurre, poire à botzi, châtaignes au miel, purée de courge, choux de  
Bruxelles sautés et sauce aux airelles  
Minimum 2 personnes  
53.- par personne

# RESTAURANT DE L'HÔTEL EUROPE ZINAL

+41 27 475 44 04

Velouté de potimarron, lentilles corail et chips de lard  
15.-

Terrine maison de cerf aux pruneaux

Crudités, toasts de pain mayen et noisettes grillées  
20.-

Ardoise de viande séchée de sanglier, roquette et pecorino romano  
20.-

Pizza du chasseur

Mozzarella, sanglier, scamorza fumée, tomates séchées et pdt  
27.-

Pâtes fraîches au ragoût de faisan  
28.-

Carbonade de chamois  
38.-

Médallions de cerf, sauce au vin rouge et genièvre  
40.-

Filet mignon de cerf aux chanterelles et moutarde  
45.-

Pavé de sanglier, sauce trois poivres  
30.-

Tous les plats sont servis avec une garniture chasse et Spätzli, pâtes ou polenta

# RESTAURANT DE L'ESPACE WEISSHORN ZINAL

**+41 27 476 20 66**

## Entrée

Pâté de sanglier en croute, pomme de terre grenade et sauce aux cèpes  
26.-

Tagliatelles et ragoût blanc de chevreuil, sauce à la châtaigne, gelée à la racine  
de persil  
29.-

## Plat

Filet de cerf, purée de salsifis, poire au safran et polenta croustillante  
45.-

Noisette de chevreuil, choux de Bruxelles, radis bière, strudel de champignons  
et sauce au fruits rouges  
45.-

Accompagnement chasse choux de Bruxelles 7.-

Poire au ving rouge 7.-

Spaetzli au beurre 7.-

Choux rouge confit 7.-

Cassolette de châtaignes 7.-

## Dessert

Crème double, sorbet aux fruits rouges et châtaigne  
16.-

Strudel de pomme golden servi tiède, sauce à la vanille  
14.-

Menu chasse: Entrée - Plat avec un accompagnement et dessert  
82.-

# RESTAURANT DE LA FERME ZINAL

**+41 27 475 13 63**

Velouté de courge et ses graines bio grillées, huile de courge Bio  
14.-

Assiette du Chasseur

Viande séchée de cerf, jambon cru de sanglier, saucisse de cerf, fromage Tomme d'Anniviers, pain de  
seigle  
24.- / 33.-

Salade d'automne

Bouquet de salade mixte, figues, pomme, chanterelles et magret de canard fumé  
18.- / 32.-

Risotto aux chanterelles et marrons  
32.-

Cive de Chevreuil  
34.-

Les côtes de cerf "sur la Pierre"  
42.-

Escalopines de chevreuil  
42.-

Osso bucco de cerf  
36.-

Fondue du chasseur aux 3 viandes  
50.- par personne

Assiette du mauvais chasseur

Choux rouge, choux de Bruxelles, marrons caramélisés, pomme au four à la confiture d'airelles,  
spätzlis  
20.-

Burger du chasseur

Viande de chasse, ketchup aux aïelles, bacon, chanterelles et fromage Tomme d'Anniviers  
31.-

# RESTAURANT DU CHOLAÏC MISSION

**+41 27 475 31 91**

Crème de courge au lard virtuel

Carpaccio de chasse aux épices de salaison  
copeaux de fromage vieux

Atriau de marmotte aux myrtilles  
sa mousseline de saison

Composition de chasse d'Anniviers  
selon arrivage

Douceur d'automne du confiseur

**85.-**

**Dès 2 personnes sur réservation**

**Formule "Mets et Vins"**

**Sélection de la cave**

**1.5 dl vin blanc + 2.5 dl vin rouge + 1 once de douceur**

**115.-**

# RESTAURANT DE TIGNOUSA ST-LUC

**+41 27 476 15 55**

## **Entrées**

Soupe de courge, châtaignes grillées  
10,50

Petit assortiment de salaisons  
16.-

Grand assortiment de salaisons  
28.-

Terrine de sanglier, gelée au génépi  
9,50

## **Plats**

Ardoise de cerf  
30.-

Ardoise de chevreuil  
34.-

Burger de sanglier  
23.-

Saucisse de chasse  
22.-

Bresaola de cerf  
23.-

Croûte aux chanterelles  
23.-

Pâtes aux chanterelles  
22.-

Fondues aux chanterelles  
28.-

# RESTAURANT CHEZ IDA BELLA-TOLA ST-LUC

**+41 27 475 14 44**

## **Menu Ida**

A partager dès deux personnes

Cerf / Pistaches / Fruits rouges

Petit pâté de chasse, cornes d'abondance, pistaches, mesclun et vinaigrette aux fruits rouges

Chèvre / Oignons / Figues

Tartelette au chèvre fermier, confit d'oignons et figue rôtie

Butternut / Cerf / Sureau

Superposition de butternut au jambon de cerf, pralin de courge et chutney sureau

Sandre / Chou fleur / Champignons

Sandre meunière, purée de chou fleur caramélisé, chou rôti et sauce matelote

Selle de chevreuil

Poire vin blanc au safran, spätzli à la moutarde, sauté de choux de Bruxelles et châtaignes, sauce Grand Veneur et condiment pimenté à la mûre

Chocolat / Châtaigne / Mélèze

Moelleux chocolat et châtaigne, mousse châtaigne, crème glacée à l'écorce fumé de mélèze, gel citron et crème de marron

96.- / pers.

# RESTAURANT DU GRAND CHALET FAVRE ST-LUC

**+41 27 475 11 28**

## **Menu Diane**

Carpaccio de cerf, cranberries, rebibes de fromage vieux, noix, pickles de champignons

Entrecôte de cerf, gelée de groseille, sauce Grand Veneur (gibier et cassis)

Fondant au chocolat, beurre de cacahuète et fleur de sel  
74.-

## **Menu St-Hubert**

Ravioles de chevreuil, crème cresson et cassis

Soupe de courge et son espuma de marron

Râble de lièvre en croûte de moutarde et arachide, jus de gibier

Le châtaignier

Biscuit praliné, duo de mousse chocolat et châtaigne  
86.-

# RESTAURANT DE L'HÔTEL WEISSHORN ST-LUC

**+41 27 475 11 06**

Soupe ou Salade

Médaille de chevreuil  
Sauce Grand-Veneur  
Garniture chasse et spätzli maison

au choix à la carte

45.-

38.- sans dessert

# RESTAURANT DU GRAND HÔTEL DU CERVIN ST-LUC

**+41 27 475 20 00**

## **Entrée à choix**

Velouté de champignons  
Terrine du Cervin (au gibier d'arrivage)

## **Plat à choix**

Entrecôte de Cerf, garniture chasse  
Mignon de sanglier, garniture chasse

Rösti du chasseur : émincé de cerf, jus du civet de gibier, miel et noisettes  
Fondue Bacchus (dès 2 personnes) : cerf, chevreuil, sanglier, garniture chasse, frites  
maison ou spätzlis

## **Dessert à choix**

Tartelette aux myrtilles  
Mont-Blanc aux marrons  
Pain perdu au caramel beurre salé  
Crème brûlée  
Fondant au chocolat

75.-



# RESTAURANT DU BEAUSITE ST-LUC

**+41 27 475 15 86**

## **Amuse-bouche**

Tartare de chasse  
crémeux au fromage corsé du Val d'Anniviers

## **Pâté en croûte de gibier**

gelée au gruë de cacao, mayonnaise aux bourgeons de sapin. Jus infusé Terre-  
Mère Pachamama

## **Pâtes fraîches maison**

Cannelloni à la purée de persil farci au gibier, bouillon au thé vert Genmaicha,  
cacahuètes torréfiées, mélange de champignons snackés

## **Fraîcheur d'automne**

### **Entrecôte de cerf**

jus de gibier au gin et gingembre, garniture automnale et spätzlis aux herbes  
maison

### **La figue**

Confit de figues légèrement acidulé au balsamique de modène, biscuit moelleux à  
l'amande, mousse à la figue, gelée à l'amande concassée

96-

# RESTAURANT DE LA CABANE ILLHORN CHANDOLIN

**+41 27 475 11 11**

## **Entrées**

Soupe potimaron et châtaignes  
10.- / 16.-

Terrine de chasse et salade  
18.-

Salade composée  
Salade verte, potimaron et chou de bruxelles braisé, châtaignes, poire et viande  
séchée de sanglier  
20.-

## **Plats**

Fondue moitié-moitié  
Fromage moitié-moitié, chanterelles, bière de Chimay  
30.-

Croûte d'Automne  
Fromage, bière Trappiste, chanterelles  
26.-

Tataki Cerf  
Airelles, potimarron chutney, coing confit  
28.-

Civet de Chevreuil  
Spatzli sarrasin, poire poché, airelles au sirop, chou rouge cuit et chou bruxelles  
braisé  
30.-

## **Dessert**

Tarte ou gâteau du jour  
8.-

# **MENUS DE CHASSE SELON LES ARRIVAGES**

Ces restaurants proposent également des menus et plats de chasse en fonction des arrivages. Les menus sont donc variables.

## **RESTAURANT DE L'HÔTEL CRISTAL GRIMENTZ**

**+41 27 475 43 06**

## **RESTAURANT DE L'HÔTEL MÉLÈZE GRIMENTZ**

**+41 27 475 12 87**

## **RESTAURANT LE CHALET CHANDOLIN**

**+41 27 565 65 40**