

# Les « Plus » du Château

## En entrée

---

Salade verte	7.00
Salade mêlée	9.00 / 18.00
<b>Tartare de boeuf à la valaisanne</b>	<b>19.50</b>
Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup, servi avec toasts et salade.	


## La chasse (du 16 septembre au 5 octobre et du 9 au 24 novembre)

---

<b>Terrine de sanglier et cochon d'alpage</b> affinée à la vieille prune Grégor Kuonen	<b>19.00</b>
<b>Civet de chevreuil au lard d'Anniviers et pruneaux</b>	<b>36.00</b>
Spätzlis au seigle maison, choux rouge, choux de Bruxelles, châtaignes, pommes et confiture d'airelle	

## Les Classiques

---

<b>Villa'Cheeseburger – 100% Valaisan</b>		<b>34.00</b>
Servi avec salade verte et pommes de terre du Château.		
<b>Tartare de boeuf à la valaisanne</b>		<b>39.00</b>
Viande de boeuf du pays, brunoise de viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup, toasts, salade et pommes de terre rôties du Château.		
<b>Entrecôte de boeuf du pays</b>		<b>44.00</b>
Beurre maison, pommes de terre au romarin et garnitures chasse		
<b>Risotto à la courge et aux chanterelles</b>		<b>32.00</b>

## La Brisolée (du 7 octobre au 8 novembre)

---

<b>Brisolée Royale</b>	<b>38.00</b>
Châtaignes grillées, lard sec, jambon cru, viande séchée, 5 sortes de fromages du Valais, fruits de saison, trio de pain de seigle et tarte aux pommes.	



« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison »  
Service et TVA 8.1% compris. Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. Service and all taxes included