

LES « PLUS » DU CHÂTEAU

Le Chef Vincent Wiedmer et sa brigade vous proposent des recettes conviviales et originales qui varient au fil des saisons. Laissez-vous guider par notre équipe pour profiter pleinement de nos suggestions...

EN ENTRÉE

Salade verte	7.-
Salade mélée	9.- / 18.-
Salade de truite Gravlax de Vionnaz aux agrumes	18.- / 28.-
Velouté de saison	12.-
Tartare de boeuf à la valaisanne	19.50

Viande de boeuf du pays, viande séchée, noix, eau-de-vie de poire, ketchup, servi avec toasts et salade.

LA CHASSE (du 15 septembre au 4 octobre et du 13 au 23 novembre)

Terrine de sanglier au foie gras de canard et aux figues	19.00
Civet de chevreuil façon Grand – Mère	38.00

Spätzlis maison à la farine de seigle, choux rouge, choux de Bruxelles, châtaignes, poire Williams.

LES CLASSIQUES

Villa'Cheeseburger – 100% Valaisan	 34.-
Servi avec salade verte et pommes de terre du Château.	
Villa'Végéburger*	28.-
Servi avec salade verte et pommes de terre du Château	
Ravioli frais du moment 100% Valaisan* (production valaisanne à Eyholz)	28.-
Tartare de boeuf à la valaisanne	39.-
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.	

Le veau d'Hérens élevé au cœur du bois de Finges selon arrivage



sur demande

LA BRISOLÉE (du 6 octobre au 9 novembre)

Brisolée Royale	38.00
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 »

Prix CHF, service et TVA 8.1% compris. CHF, Bedienung und Mehrwertsteuer inbegriffen. CHF, service and all taxes included