

## 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

<b>Salade verte</b>	7.-
<b>Salade mêlée</b>	9.- / 18.-
<b>Salade de truite Gravlax de Vionnaz aux agrumes</b>	18.- / 28.-
<b>Velouté de saison</b>	12.-
<b>Tartare de boeuf à la valaisanne</b>	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)

<b>Terrine de sanglier au foie gras de canard et aux figes</b>	19.00
<b>Civet de chevreuil façon Grand – Mère</b>	38.00
Spätzlis maison à la farine de seigle, choux rouge, choux de Bruxelles, châtaignes, poire Williams.	

### LES CLASSIQUES

<b>Villa'Cheeseburger – 100% Valaisan</b>		34.-
Servi avec salade verte et pommes de terre du Château.		
<b>Villa'Végéburger*</b>		28.-
Servi avec salade verte et pommes de terre du Château		
<b>Ravioli frais du moment 100% Valaisan*</b> (production valaisanne à Eyholz)		28.-
<b>Tartare de boeuf à la valaisanne</b>		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 coeur du bois de Finges** selon arrivage



**PFYN-FINGES**  
Naturpark Wallis  
Parc naturel Valais

**sur demande**

### LA BRISOLÉE (du 6 octobre au 9 novembre)

<b>Brisolée Royale</b>	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