

## Notre spécialité

|                   |                 |      |
|-------------------|-----------------|------|
| Fondue anniviarde | dès 2 personnes | 45.- |
|-------------------|-----------------|------|

200g de viande de boeuf rassie du **Val d'Anniviers** marinée aux herbes des alpages, cuite dans son bouillon au vin "recette Le Châtel" (façon fondue chinoise), avec une salade mêlée en entrées, des **frites maison** aux herbes et un assortiment de sauces faites maison

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| Supplément de 100 gr de viande | 10.- |
|--------------------------------|------|

---

|                            |      |
|----------------------------|------|
| Fondue Anniviarde "Enfant" | 25.- |
|----------------------------|------|

100 gr de viande servie avec une salade, les frites aux herbes et les sauces maison

## Entrées

|                     |     |
|---------------------|-----|
| Petite Salade Verte | 6.- |
|---------------------|-----|

---

|              |                         |
|--------------|-------------------------|
| Salade Mêlée | entrée 9.50 / plat 20.- |
|--------------|-------------------------|

---

|                   |      |
|-------------------|------|
| Velouté de Bolets | 12.- |
|-------------------|------|

Et ses éclats de noisettes torréfiées

## Salades

|              |                       |
|--------------|-----------------------|
| Jura-Piémont | entrée 12 / plat 24.- |
|--------------|-----------------------|

Garnie de tête de moine et de noisettes du piémont, pomme, figue et vinaigrette parfumée à la truffe

---

|                   |                               |
|-------------------|-------------------------------|
| Fromage de Chèvre | En entrée 9.50 / En plat 24.- |
|-------------------|-------------------------------|

Assortiment de crudités garni de beignets croquants au fromage de chèvre, miel, pomme et sésame

---

|           |      |
|-----------|------|
| Fallafels | 24.- |
|-----------|------|

Assortiment de crudités garni de boules de pois-chiches à l'orientale

---

|                   |      |
|-------------------|------|
| Tagliata de Boeuf | 30.- |
|-------------------|------|

Assortiment de crudités et son entrecôte de la plancha coupée en fines tranches, avec copeaux de parmesan et vinaigre balsamique

# La Chasse

Médailon de Cerf 49.-

Avec la garniture traditionnelle de chasse

---

Médailon de Chevreuil 52.-

Avec la garniture traditionnelle de chasse

---

Les Garnitures de Chasse 32.-

Spätzlis, choux rouge, choux de Bruxelles, poire à Botzi, marrons caramélisés, crème de marron, airelles, raisins

---

Le Civet de Chevreuil 40.-

Et les garnitures de chasse

---

Tartare de Chasse 42.-

Coupé au couteau, avec frites, toasts et une petite salade mêlée

---

La Fondue Forestière dès 2 personnes 50.-

Plat réservé à la carte du soir. Trio de viandes de chasse (cerf, chevreuil et sanglier, 180 gr) à cuire dans un bouillon garni de champignons, accompagné de la garniture traditionnelle de chasse

## Plats

Filets de Sandre à la Vapeur 38.-

Sur son dahl de lentilles et légumes du moment, sauce aux agrumes et à la sauge

---

Rouleaux Croquants de Légumes 32.-

Sur un dahl de lentilles, sauce aux agrumes et à la sauge

---

Filets Mignons de Porc aux Champignons et Morilles 38.-

Accompagné de frites maison et des légumes du moment (spätzlis maison :suppl. de 3.-)

---

Feuilleté aux Champignons et Morilles En entrée 15.- / En plat 34.-

En plat, accompagné de légumes

---

|                                                                                                                                                                |        |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--------|------|
| Entrecôte de Boeuf                                                                                                                                             | 200 gr | 38.- |
| Accompagné des frites maison aux herbes ou des pâtes du moment et des légumes du jour, ainsi qu'une sauce à choix: champignons et morilles ou le beurre maison |        |      |

|                                                                                        |                                 |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------|------|
| Tartare de Bœuf Façon « Anniviarde »                                                   | En entrée 16.- / En plat 150 gr | 35.- |
| En plat servi avec des frites maison aux herbes, des toasts et une petite salade mêlée |                                 |      |

## Burgers

|                                                                                                                                                                      |                       |      |
|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------|
| Le Burger Du Châtel                                                                                                                                                  | avec salade ou frites | 28.- |
| Pain bun maison , viande de boeuf, sauce tartare, vacherin fribourgeois, bacon, salade, oignons crispy, accompagné d'une salade mêlée ou de frites maison aux herbes |                       |      |

|                                                                                                                                                                                   |  |      |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|--|------|
| Le Burger de Chasse                                                                                                                                                               |  | 34.- |
| Steack haché avec viande de chasse, garni de choux rouges, choux de bruxelles, marron, airelles, poire, sauce chasse,...Accompagnement à choix: spätzlis maison, frites ou salade |  |      |

|                                                                                                                                                                                                                                                                                |                       |      |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|------|
| Le Burger du Jardinier                                                                                                                                                                                                                                                         | avec salade ou frites | 28.- |
| Pain bun maison , steak maison végétarien, sauce tartare, oignons frits, légumes, salade, accompagné d'une salade mêlée ou de frites maison aux herbes (le steak maison est composé de légumineuses qui apportent de précieuses protéines pour une alimentation équilibrée ;-) |                       |      |

## Pour les enfants

|                                                       |  |       |
|-------------------------------------------------------|--|-------|
| Portion de frites fraîches maison aux herbes          |  | 7.-   |
| Nuggets et frites maison aux herbes                   |  | 12.50 |
| Hamburger ou cheeseburger et frites maison aux herbes |  | 14.50 |
| Pâtes du moment avec de la sauce tomate               |  | 12.50 |

En cas d'allergie alimentaire, veuillez en informer le personnel de service afin que nous puissions trouver un plat qui vous convienne.

Pour toute demande de modification d'un plat, nous nous réservons le droit de facturer un supplément (car cela entraîne des ralentissements en cuisine)

La carafe d'eau est gratuite si chaque personne consomme aussi une autre boisson.