

Les menus de chasse proposés à St-Luc

Marie et délices

Entrées

Velouté de petits pois et sa chips
de lard

Plats

Saucisse de sanglier maison Sauce
grand veneur

Gratin de potiron

Polenta et haricot à l'ail

Dessert

Moelleux à la châtaigne et sa
boule glace génépi

CHF 43.-

Plat + entrée OU dessert

CHF 33.-

Tignousa

Amuse-bouche

Œuf parfait, chiffonnade de
faisan fumé au sarment de vignes,
légumes oubliés, émulsion aux
cèpes

Plats

Entrecôte de cerf rôtie à la sauce
Grand Veneur, spätzli à la bière
brune

Dessert

Aumônière de crêpes aux
pommes pink lady flambées au
Calvalais, glace vanille

Mignardises

CHF 55.-

(prix par personne hors boisson,
inclus A/R en funiculaire)

Le Beausite (menus)

Entrées

Amuse-bouche en St-Hubert

Carpaccio de cerf fumé

Rebibes de fromage de Rouaz

Les nems farcis aux cèpes et civet
de gibier d'Anniviers

Mesclun de salade, sauce yakitory

Plats

Les médaillons de chamois ou
chevreuil flambés au marc drôle

Sauce Grand Veneur

Spaetzli « maison » et graniture
de chasse

Dessert

La crème brûlée à la liqueur de
noisette

CHF 82.-

Menus servi dès 2 personnes



Le Beausite

Plats

Selle de chamois ou chevreuil

CHF 56.-

Médaillons de chamois ou
chevreuil

CHF 45.-

Burger « maison » du chasseur,
sauce poivadre

CHF 39.-

Lasagne de civet au pain d'épices

CHF 28.-

Les civets de cerf ou chamois

CHF 34.-

Garniture de chasse avec nos spaetzli
« maison », choux rouges confits,
choux de Bruxelles, marrons
glacés, poire pochée à la dôle, pomme
caramélisés et confiture d'airelles

Hôtel Weisshorn

Soupe du jour ou salade.

Escalope de chevreuils sauce du
chef

Spätzli maison et choux rouge

Dessert du jour.

Menu complet : CHF 32.-

Assiette : CHF 28.-

Menu 4 plats

CHF 55.-

Hôtel Bella Tola

Entrées

Foie gras aux chanterelles
flambées au Cognac

CHF 26.-

Carpaccio de cerf et son sorbet
au vin rouge

CHF 18.-

Mesclun de salade à l'huile de
noix

CHF 28.-

Cœur d'artichaut

CHF 16.-

Plats

Médailles de chevreuil aux
airelles

CHF 49.-

Entrecôte de cerf aux figues

CHF 49.-

Selle de chevreuil et sauce
Grand Veneur

CHF 55.-

Dessert

Figue rôtie et crèmeux au miel
d'Anniviers

CHF 10.-

Accompagnées de:
Spätzli maison ou linguine, choux de
Bruxelles, choux rouges,
Châtaignes caramélisées, poire pochée
au vin rouge
et confiture d'airelles

Hôtel Bella Tola

Menus

Cœur d'artichaut gratiné à la
sauce hollandaise

Cappuccino de courge à la fève
de tonka

Entrecôte de cerf aux figues

Moelleux au chocolat

« Guanara » et son sorbet sapin

CHF 79.-



Carpaccio de cerf et son sorbet
au vin rouge

Mesclun de salade à l'huile de
noix

Foie gras aux chanterelles
flambées au Cognac servi sur une
brioche maison aux noisettes

Linguine aux morilles

Médailles de chevreuil aux
airelles

Figue rôtie et crèmeux au miel
d'Anniviers sur palet breton aux
noix de Pécan – Sorbet myrtilles

CHF 108.-

Menus servi dès 2 personnes



La Poste

Entrées

Terrine de chasse aux abricots
CHF 18.-

Foie gras mi-cuit, pain aux figues
CHF 22.-

Plats

Les médaillons de chamois
/chevreuil
CHF 48.-

Civet de chamois/chevreuil en
cocotte
CHF 38.-

Steak de cerf, beurre café de paris
CHF 30.-

Dessert

Selle de chamois ou selle de
chevreuil grand veneur sur
demande

Le menu dégustation

CHF 85.-

Grand Chalet Favre

Menus

Velouté de châtaignes, croûtons
de pain fumé

Côte de cerf aux pommes de
sapin et garniture de chasse

Poire au cacao et confiture de lait
CHF 59.-



Tartare de cerf aux chips de
topinambour

Polenta douce aux copeaux de
foie gras, vinaigrette de
champignons

Râble de livres, gratin de céleri et
spätzli

Tarte aux noix grillées servie
chaude

CHF 79.-

Plats

Râble de lièvre, gratin de céleri et
spätzli

CHF 40.-