

Les menus de chasse proposés à Zinal

Les Bouquetins

Plats

Soupe de courge avec brisures de marrons

CHF 12.-

Civet de chamois

CHF 32.-

Entrecôte de cerf

CHF 39.-

Raviolo chasseur à la viande de chevreuil

CHF 28.-

Purée de marrons

CHF 10.50

Soufflé au grand Marnier

CHF 12.-

Besso

Entrée

Mesclun du chasseur

Terrine et viande séchée de gibier, vinaigrette aux airelles

Crème de potimarron et lard caramélisé au soja 12 heures

Plats

Médaille de chevreuil, sauce airelles-chocolat, spätzlis maison au pavot, garniture chasse

Dessert

Crème brûlée marron-vanille

Menu complet

CHF 75.-

Menu avec une entrée

CHF 62.-

Uniquement le plat

CHF 41.-

La Pointe de Zinal

Entrées

Velouté de butternut et nuage
aux châtaignes

CHF 12.-

Duo de terrines de gibier,
chutney figues-poires.

Chevreuril aux airelles-Armagnac,
Cerf aux pruneaux-Grappa

CHF 21.-

Tourte aux pruneaux et lièvre
avec son jus de viande, salade de
saison

Entrée : CHF 22.-

Plat : CHF 32.-

Viande séchée, saucisse et
jambon cru

Entrée : CHF 18.-

Plat : CHF 26.-

La Pointe de Zinal

Plats

Fricassée de chanterelles et leur
jus, sur une purée maison et chips
de lard

CHF 27.-

Ballotine de faisan aux bolets,
purée de panais, marrons glacés
et butternut

CHF 36.-

Trilogie de gibier poêlée sauce
airelles-whisky, pomme pochée,
Spätzli

CHF 42.-

DESSERTS :

Clafouti aux pruneaux, glace aux
cassis

CHF 12.-

Poire pochée, crumble aux
amandes et espuma de chocolat
amer

CHF 15.-

Hôtel Europe

Entrées

Les tortelli à la courge citronnelle

CHF 19.-

La Terrine de chamois, toast et chutney de figues

CHF 20.-

La terrine de foie gras briochée et chutney d'oignons

CHF 22.-

Plats

Le civet de chevreuil Grand-Mère

CHF 30.-

Le filet de sanglier et sa sauce poivrade

CHF 36.-

Le médaillon de cerf et sa sauce aux airelles

CHF 37.-

Plats accompagnés d'une garniture chasse, de spätzli maison ou de nouilles au beurre

Dessert

Vermicelles maison

CHF 10.-

Coupe Myrliè

CHF 12.-

Crumble aux pommes et sa glace Rhum/Raisin

CHF 10.-

Hôtel Europe

Menus

L'amuse-bouche

Les tortelli à la courge citronnelle

La terrine de chamois, toast et chutney de figues

Le médaillon de cerf et sa sauce aux airelles

Sauce aux airelles

Garniture chasse

Nouilles au beurre ou spätzli maison

Crumble aux pommes

Glace Rhum & Raisin

CHF 79.-

Plats végétariens

Le croustillant de spätzli avec ses fruits automnaux

CHF 24.-



Sorebois (menu)

Entrées

Crème de seigle et noix
Carpaccio de chamois aux épices
de salaison Copeaux de fromage
vieux

Plats

Filet de perche de Rarogne

Noix de cerf aux myrtilles ses
saveurs automnales

Desserts

Tartatin et son sorbet pommes
vertes

CHF 68.- p/pers.
(téléphérique inclus)

Sorebois

Offre automnales

Terrine de Chamois
Salade automnale

CHF 18.50

Ravioli d'Hérens à la Valaisanne
Salade estival

CHF 20.-

Mignons de porc à la moutarde
Polenta et légumes

CHF 22.50

Atriau et saucisse de chasse aux
myrtilles

Purée et choux de Bruxelles

CHF 25.-

Roastbeef, sauce tartare
Pomme frite

CHF 25.-

Ardoise de chasse

Entrecôte de cerf du pays
Sauce à choix, garniture
automnale

CHF 36.-