



A u t o m n e 2 0 2 6

SAVEURS D' AUTOMNE

Par Youri Sluse et son équipe

*Pour tout régime, intolérance ou allergie spécifique,
informez notre équipe. Nous pourrions vous renseigner sur les
ingrédients présents dans nos différents mets et vous
proposerons volontiers des alternatives.*



LES ENTRÉES

Mesclun de verdure

Grüner Salat

Green Salad

9 / 15

Salade de légumes croquants de saison, grenade,
oignons frits et mélange de graines

Knuspriger gemischter Salat, Granate, Röstzwiebeln und gemischte Kerne

Crunchy seasonal vegetable salad, grenade, fried onions and mixed seeds

14 / 21

Toast de chèvre chaud au miel et thym,
salade aux pommes et herbes du jardin

Warmer Ziegenkäsetoast mit Honig und Thymian, Apfel- und Gartenkräutersalat

Hot goat cheese toast with honey and thyme, apple and garden herb salad

17 / 29

Cassolette de champignons des bois sur toast,
crème citron, ail et persil

Cassolette von Waldpilzen auf Toast, Zitronencreme, Knoblauch und Petersilie

Cassolette of wild mushrooms on toast, lemon cream, garlic and parsley

16 / 28

Les suggestions du Chef

Empfehlung vom Chef

Chef's suggestion

18

LA CARTE

Éphémère spéciale chasse !

CARPACCIO DE CERF

Carpaccio de cerf, cranberries, rebibes de fromage vieux, noix, pickles de champignons
Wildcarpaccio, Preiselbeeren, Hobelkäse, Nüsse, eingelegte Pilze
Venison carpaccio, cranberries, old cheese rebibes, nuts, mushroom pickles

19 / 31

SOUPE DE COURGE

Soupe de courge et son espuma de marron
Kürbissuppe mit Kastanienschaum
Squash soup with chestnut foam

14 / 21

RAVIOLES DE CHEVREUIL

Ravioles de chevreuil, crème cresson et cassis
Wildravioli, Brunnenkresse und schwarze Johannisbeercreme
Venison ravioli, watercress and blackcurrant cream

23

ENTRECÔTE DE CERF

Entrecôte de cerf, gelée de groseille, sauce Grand Veneur (gibier et cassis)
Hirschentrecôte Sauce Grand Veneur (Wild und Schwarze Johannisbeeren), Johannisbeergelee
Red deer sirloin steak «Grand Veneur» (game and blackcurrant), currant jelly

48

RÂBLE DE LIÈVRE

Râble de lièvre en croûte de moutarde et arachide, jus de gibier
Hasenrücken in Senf-Erdnuss-Kruste, Wildsaft
Saddle of hare in a mustard and peanut crust, game juice

46

Spätzli maison, châtaignes glacées, poire pochée au vin rouge,
pomme aux aïrelles, purée de céleri, choux de Bruxelles et chou rouge au lard

*Hausgemachte Spätzli, glasierte Kastanien, pochierte Birne an Rotwein,
Apfel mit Preiselbeeren, Rosenkohl, Selleriepüree und Rotkohl mit Speck*

*Home made spätzli, glazed chestnuts, poached pear in red wine,
apple with cranberry, Brussels sprouts, mashed celery and red cabbage with bacon*

DESSERT DU JOUR

Dessert du jour
Tages Nachspeisen
Daily sweet

12



LES MENUS CHASSE

Menu Diane

Carpaccio de cerf, cranberries, rebibes de fromage vieux, noix, pickles de champignons

Wildcarpaccio, Preiselbeeren, Hobelkäse, Nüsse, eingelegte Pilze

Venison carpaccio, cranberries, old cheese rebibes, nuts, mushroom pickles

Entrecôte de cerf, gelée de groseille, sauce Grand Veneur (gibier et cassis)

Hirschentrecôte Sauce Grand Veneur (Wild und Schwarze Johannisbeeren), Johannisbeergelee

Red deer sirloin steak «Grand Veneur» (game and blackcurrant), currant jelly

Fondant au chocolat, beurre de cacahuète et fleur de sel

Schokoladenkuchen, zart schmelzend Erdnüssenbutter und Blumensalz

Fondant chocolate cake Peanuts butter and flower salt

74

Menu St-Hubert

Ravioles de chevreuil, crème cresson et cassis

Wildravioli, Brunnenkresse und schwarze Johannisbeercreme

Venison ravioli, watercress and blackcurrant cream

Soupe de courge et son espuma de marron

Kürbissuppe mit Kastanienschaum

Squash soup with chestnut foam

Râble de lièvre en croûte de moutarde et arachide, jus de gibier

Hasenrücken in Senf-Erdnuss-Kruste, Wildsaft

Saddle of hare in a mustard and peanut crust, game juice

Le châtaignier

Biscuit praliné, duo de mousse chocolat et châtaigne

Pralinenkeks, Duo aus Schokoladen- und Kastanienmousse

Praline biscuit, duo of chocolate and chestnut mousse

86





LE CORDON BLEU DU CHALET FAVRE

- *Le plat signature* -

Cordon bleu de veau Chalet Favre au jambon cru et fromage d'Anniviers
Kalbs- Cordon- Bleu " Chalet Favre" mit Rohschinken und Käse
Veal cordon Bleu " Chalet Favre" with Anniviers raw ham and cheese

42

L'ENTRECÔTE

Entrecôte de bœuf rôtie au poivre vert ou beurre Café de Paris,
jardinière de légumes et pommes frites
Gebratene Rindsentrecote an grünem Pfeffer Sauce oder mit Butter «Café de Paris»,
Saisongemüse und Pommes Frites
Beef sirloin steak with green pepper sauce or with butter "Café de Paris",
seasonal vegetables and french fries

46

LE BURGER DU CHALET

Viande de bœuf Suisse, guacamole, fromage
et jambon cru d'Anniviers, confiture d'oignons
Schweizer Rindfleisch, Guacamole, Käse
und Rohschinken aus dem Anniviers, Zwiebelkonfitüre
Swiss beef, guacamole, cheese and raw ham from Anniviers and onion jam

36

TAGLIATA DE BOEUF

Boeuf grillé et tranché finement, tomates séchées, roquette,
rebibes de fromage, crème balsamique, huile de truffe blanche
et pommes de terre grenaille
Geschnetzeltes Rindfleisch, getrocknete Tomaten, Rucola, Hobelkäse,
Balsamico-Creme, weißes Trüffelöl und neue Kartoffeln
Sliced beef, dried tomatoes, arugula, cheese rebibes, balsamic cream,
white truffle oil and new potatoes

44



LA SUGGESTION DU JOUR

*Vorschlag des Tages
Suggestion of the day*

41

LA FONDUE ANNIVIERARDE

Minimum 2 personnes – sur réservation uniquement 24 heures à l'avance
330gr bœuf/160gr volaille pour 2 personnes
À l'emporter 24 heures à l'avance (42.-)

Viande de bœuf et de volaille marinée aux épices
– salade – sauces et frites maison

*Minimum 2 Personen – auf Bestellung 24 Stunden im Voraus
330gr Rindfleisch/160gr Geflügel für 2 Personen
Zu mitnehmen, 24 Stunden im Voraus (42.-)
Minimum 2 persons – to be ordered 24 hours before
330gr beef/160gr poultry meat for 2 people
Take away, 24 hours in advance (42.-)*

*Rindfleisch und Geflügel gewürzt und mariniert
Salat und hausgemachte Saucen und Pommes Frites
Marinated beef and chicken – salad and homemade sauces and French fries*

49 p.p





LES PETITS PLATS VALAISANS

Assiette valaisanne

Walliser Teller

"Valaisanne" platter

21 (140gr) / 31 (200gr)

Viande séchée d'Anniviers

Trockenfleisch aus dem Anniviers

Dried meat from the Val d' Anniviers

24 (100gr) / 36 (180gr)

LES FONDUES

Nature

Käsefondue

Cheese Fondue

27

À la tomate

servie avec pommes de terre « grenailles »

Tomaten-Fondue mit Kartoffeln serviert

Tomato fondue served with potatoes

29

LA RACLETTE

Lundi - Montag - Monday

Menu Raclette

à volonté avec assiette valaisanne et salade de fruits frais

Raclette Menu mit Walliser Teller und frischem Fruchtsalat

Raclette as much as you like, with "Valaisanne" platter and fresh fruit salad

49

La Portion

7.50



LES RÖSTIS

Rösti nature

14 / 20

Rösti valaisan aux tomates et fromage

mit Tomaten und Käse

with tomatoes and cheese

20 / 28

Rösti au fromage d'Anniviers

mit Käse aus dem Anniviers

with Anniviers cheese

19 / 26

Rösti du Chalet Favre au jambon cru, fromage et oeuf au plat

mit Rohschinken, Käse und Spiegelei

with raw ham, cheese and egg

21 / 32

LES CROÛTES AU FROMAGE

Croûte nature

mit Käse

with cheese

24

Croûte du Chalet avec jambon cuit et œuf au plat

mit gekochter Schinken und Spiegelei

with cooked ham and fried egg

28

Croûte au fromage et champignons

mit Käse und Pilzenfrikassee

with cheese and mushrooms

26



LES DESSERTS

Salade de fruits frais

Frischer Fruchtsalat

Fresh fruit salad

9

Tarte aux myrtilles

Hausgemachte Blaubeerkuchen

Home made blueberry tart

7

Tarte tatin aux pruneaux

Tarte Tatin mit Zwetschgen

Prune Plum Tarte Tatin

12

Petit pot d'automne

Poire, pomme, cannelle, mousse vanille, éclat de noisettes

Birne, Apfel, Zimt, Vanillemousse und Haselnussplitter

Pear, apple, cinnamon, vanilla mousse and hazelnut slivers

12

Brioche retrouvée

Façon pain perdu, crème anglaise maison, boule de glace caramel

Brioche nach French-Toast-Art, hausgemachte Vanillesoße, Karamell-Eis

French toast style brioche, homemade custard, caramel ice cream

14

Fondant au chocolat

Beurre de cacahuète et fleur de sel

Schokoladenkuchen, zart schmelzend, Erdnüssenbutter und Blumensalz

Fondant chocolate cake, Peanuts butter and fleur de sel

14

Plateau de fromages de Claude Luisier

Käseplatte von Claude Luisier

Cheese Platter by Claude Luisier

16

Dessert du jour

Tages Nachspeisen

Daily sweet

12

Tarte du jour

Tagestorte

Daily tart

7



HONNEUR AUX PRODUCTEURS DE LA RÉGION

Nous privilégions, dans la mesure du possible les producteurs régionaux ou entreprises familiales sélectionnés pour la qualité de leurs produits et pour vous faire découvrir les produits du terroir

BOULANGERIE ALBERT SALAMIN – GRIMENTZ
FROMAGERIE D'ANNIVIERS - VISSOIE
ALPAGE DE ROUA - ST- LUC
LUISIER AFFINAGE - LEYTRON
SALAISONS D'ANNIVIERS - VISSOIE
BOUCHERIE LEDERMANN – BIERE
SÉLECTIONS D'ENCAVEURS DU DISTRICT DE SIERRE
BRASSERIE LA MUSIC'ALE – NIOUC
GEORGES MORET & FILS FRUITS – MARTIGNY
COLLINE DE DAVAL - SIERRE

Nos viandes proviennent de:

Bœuf: Suisse

Veau: Suisse

Cerf, lièvre, chevreuil: Nouvelle Zélande, Argentine, Allemagne

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

TVA 8.1 % inclus

