

# SUGGESTION

EMPFEHLUNG  
SUGGESTION

## LE GIBIER CHEZ MÈRE CATHERINE

### LES ENTRÉES

VORSPEISEN | STARTERS

**Soupe de courge à la crème aux miettes d'amaretti au gingembre**

Kürbiscrèmesuppe mit Ingwer-Amaretti-Brösmel

*Cream of pumpkin soup, ginger amaretti crumbs* 12

**Salade d'automne à la vinaigrette de figues, sbrinz, cèpes, croûtons**

Herbstlicher Salat mit Feigen-Vinaigrette, Sbrinz, Steinpilzen und Brotwürfeln

*Autumn salad with fig vinaigrette, sbrinz, mushrooms and croutons* 17

### LES PLATS

HAUPTGERICHTE | MAIN COURSES

**Escalope de chevreuil et sauce à la crème de gibier, spätzli, chou rouge, marrons et aïelles rouges**

Rehschnitzel an Wildrahmsauce mit Spätzli, Rotkraut, Marroni und Preiselbeeren

*Venison escalope with game cream sauce, spätzli, red cabbage, chestnuts and cranberries* 40

**Filet de cerf et jus au vin rouge, nouilles aux marrons, chou frisé au lard et cèpes**

Hirschfilet an Rotweinjus mit Marroni-Nudeln, Speck-Wirsing und Steinpilzen

*Venison fillet with red wine jus, chestnut noodles, bacon savoy cabbage and mushrooms* 49

**Ragoût de champignons, sauce à la crème aux herbes, rösti de pommes de terre à la courge, chou rouge, marrons**

Pilzragout mit Kräuterrahmsauce, Kartoffel-Kürbiströsti, Rotkraut, Marroni

*Mushroom ragout with herb cream sauce, potato pumpkin rösti, red cabbage, chestnut* 30

### LE DESSERT

NACHSPEISE | DESSERT

**Petit gâteau aux marrons et crème aux aïelles rouges**

Marroni-Küchlein mit Preiselbeer-Schlagrahm  
*Chestnut cake with cranberry cream* 12

**Truffe la bouse**

**Fromage à moisissure blanche à la truffe de Jumi, chutney de poire et de noix, brioche**

Trüffel la bouse

Weisschimmelkäse mit Trüffel von Jumi mit Birnen-Baumnuss-Chutney und Brioche

*Truffle la bouse  
white mould cheese with truffle from Jumi  
with walnut pear chutney and brioche* 15

### LE VIN ROUGE

ROTWEIN | RED WINE

**Humagne Rouge La Tornale, Valais AOC, 2018**

Cépage: Humange Rouge

Origine: Wallis, Schweiz

Die Rebstöcke sind über 40 Jahre alt. Duftet nach Unterholz. Wildes und rustikales Bukett, im Gaumen ausgewogene Struktur mit angenehmer Terroir-Dominanz und spürbaren Tanninen im Abgang.

10cl | 11

75cl | 73