Chère cliente, cher client,

Nous sommes heureux de vous accueillir à la Sarvaz

Malgré les conditions particulières, nous allons tout faire pour vous faire oublier cette période quelque peu difficile.

La carte est restreinte pour nous adapter aux nouvelles règles.

Nous vous souhaitons un bon appétit et un bon moment chez nous.

Relais de la Sarvaz

Le menu automnal

Terrine maison de chamois aux noisettes et foie gras,
et farandole de salades de saison
...
Médaillon de chevreuil aux myrtilles
Tagliatelles fraîches
Fruits et légumes de saison
...
Verrine aux poires williams, mousse chocolat

CHF. 65.--

Les entrées

Bouquet de salades « mêlée ou verte »		9.50
Terrine de chamois aux noisettes, foie gras et sa salade		23.—
Escalope de foie gras poêlée aux raisins et sa salade		29.—
Crème de courge aux croûtons 9.50	Aux gambas	16.—
Ravioles au cynorhodon, chutney de butternut et lièvre		19.—
Cassolette de champignons et œuf 50/66° et feuilletés		18.—
Filet de saumon des Grisons au fenouil et aneth		19.—

Les spécialités du Grand-père Joseph

	Entrée	Portion
Cuisses de grenouilles à la mode Sarvaz	18.—	39.—
La portion est servie en 2 services		
Filets de perches du Valais aux fines herbes	23.—	44.—

Les plats en portion sont servis avec une salade mêlée et une garniture à choix : riz, pommes nature, frites ou tagliatelles

Supplément pour une garniture avec une entrée : CHF 2.50

Les plats valaisans

	Entrée	Portion
Assiette valaisanne	18.—	28.—
Assiette de viande séchée	19.—	29.—
Poêlée de penne : champignons, viande séchée, fromage		23.—

Les spécialités de chasse

Entrecôte de cerf aux champignons, tagliatelles	42.—
Médaillon de chevreuil aux myrtilles, spätzlis maison	51.—
Civet de chevreuil « façon grand-mère » spätzlis maison	35.—
Atriaux braisés au vin rouge, purée de pommes de terre	29.—
Dés de gibier aux airelles, tagliatelles	37.—

Les plats de chasse sont accompagnés de fruits et légumes de saison

Les viandes et poisson

Suprême de volaille aux champignons, tagliatelles	31.—
Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes, pommes frites	36.—
Cœur de filet de bœuf Rossini, pommes amandines	52.—
Saumon des Grisons au fenouil et aneth, riz basmati	36.—

Ces plats sont servis avec un bouquet de légumes

Le menu du jour

Servi à midi uniquement du mercredi au vendredi 22.—

Les desserts

Choix de fromages valaisans	13.—
Trio de desserts automnaux	13.50
Crème brûlée aux figues	12.50
Verrine aux poires williams, mousse au chocolat	13.50
Crêpe aux pommes et glace au caramel beurre salé	13.50
Coupe vermicelle (Glace vanille, meringue, purée de marrons)	13.—

Les coupes de glaces

	Coupe	mini
Coupe écureuil : 2 boules noisette et 1 vanille, crème	11.—	
Palette de sorbets : 3 boules de sorbets, fruits, coulis	13.—	
Coupe Sarvaz : Fruits frais, 2 boules : vanille, fraises, crème	13.—	7.—
Café glacé : 3 boules mocca, café chaud, crème	12.—	7.—
Meringue glacée : 2 boules : vanille, fraises, meringues, crème	13.—	7.—
Coupe Danemark : 3 boules vanille, sauce chocolat, crème	13.—	7.—
Sorbet colonel : 3 boules citron et vodka	14.—	7.—
Sorbet valaisan : 3 boules abricot et abricotine	14.—	7.—
Sorbet williams : 3 boules poire et williamine	14.—	7.—
Coupe Baileys, Amaretto, Whisky : 3 boules vanille, alcool	14.—	7.—
Igloo aux noisettes : glace crème brûlée, cœur caramel	10.—	
Coupe à deux : 5 arômes à choix, fruits de saison, crème	25.—	

Parfums : vanille, mocca, chocolat, noisette, caramel, pistache, abricot, poire, citron et fraises. La boule : 3.50 supplément crème : 1.50