

The background is a textured, light beige surface with faint, swirling patterns. Scattered across the page are several autumn leaves in shades of orange, yellow, and green. Thin, wavy orange ribbons are also scattered throughout. A white rectangular label with a slightly distressed, torn-edge effect is centered in the upper half of the page.

# Menu

# Carte d'automne

*Pour garantir authenticité et fraîcheur, tous les plats proposés sont élaborés dans notre cuisine dans le respect des produits et de la saison. Il peut en résulter un peu d'attente.*

## ENTRÉES

Salade composée, petite/grande	Fr	7.- / 11.-
Velouté de potimarrons aux châtaignes	Fr	12.-
Foie gras poêlé sur salade d'automne	Fr	14.-/22.-
Terrine de lièvre garnie	Fr	12.-
Rouleaux de printemps à la mode thaï (porc, crevettes et légumes)	Fr	13.- / 21.-

## SALADES

Salade d'automne et viande séchée de cerf (viande séchée de cerf, châtaignes, pommes, noix)	Fr	19.50
Foie gras poêlé sur salade de saison	Fr	22.-
Salade cocorico (poulet, ananas, maïs, tomate)	Fr	19.50
Salade campagnarde (fromage, lardons, oeuf)	Fr	18.50
Salade de chèvre chaud	Fr	19.50

## PLATS VEGETARIENS

Tagliatelles fraîches aux saveurs automnales (sauce aux bolets et chanterelles)	Fr	21.-
Lasagnes aux légumes et fromage de chèvre	Fr	20.50

## POISSONS

Filets de perches « Dent-du-Midi »	Fr	31.50
Gambas à l'ail	Fr	31.50

Les poissons sont servis avec salade + riz ou frites

Provenance des viandes :

porc=Suisse, boeuf=Suisse, Allemagne, cheval=Argentine, agneau=Australie, volaille=Brésil, France, Crustacés et poissons=, Vietnam, Pologne, gibier=Europe

## CHASSE



### Assiette « chasseur »

(viande séchée de cerf, jambon cru de sanglier, fromage de chèvre) Fr 22.-

Médailles de chevreuil au cidre Fr 36.-

Garniture de saison et spätzli maison

Filet de cerf, sauce aux airelles Fr 38.-

Garniture de saison et spätzli maison

## VIANDES

Filet de cheval aux herbes du jardin Fr 30.-

Entrecôte de boeuf nature Fr 37.-

beurre Café de Paris ou herbes du jardin Fr 4.-

Nos viandes sont accompagnées de riz ou frites

## METS REGIONAUX

Fondue au fromage (à consommer au café) Fr 23.-

Assiette valaisanne Fr 16.- / 23.-

Assiette de viande séchée du Valais Fr 18.- / 28.-

Rösti nature ( avec salade verte ) Fr 16.-

Rösti composé ( avec salade verte ) Fr 21.-

Composition (maximum 3 ingrédients) :

( oeuf, fromage, fromage de chèvre, jambon fumé, lardons, poireaux)

## MENU ENFANT

Jambon, frites Fr 10.-

Croustilles de poulet, frites Fr 12.-

Pâtes à la bolognaise Fr 12.-

## DOUCEURS

Flan caramel Fr 8.-

Chaud-froid, Fr 10.50  
fruits rouges et glace vanille

Moelleux au chocolat Fr 13.50  
à la fève tonka et caramel à la fleur de sel

## La Dent-du-Midi, c'est aussi

- Un assortiment de bières suisses et étrangères  
(demandez notre carte des bières)
- Des vins régionaux  
(demandez notre carte des vins)
- Une salle de séminaire ou de restauration de 40 places à l'étage.
- Un hôtel de 17 chambres tout confort.

Vous pouvez nous retrouver  
sur notre page facebook  
ou sur notre site

[www.hotel-restaurant-dent-du-midi.ch](http://www.hotel-restaurant-dent-du-midi.ch)

Vous pouvez également nous contacter par e-mail  
[dentdumidi@torrente.ch](mailto:dentdumidi@torrente.ch)  
ou par téléphone au 0041(0)24485 12 09