

# Herbstmenü

## VORSPEISE

Gemischter Salat, klein / gross	Fr. 7.- / 11.-
Hokkaidokürbis Suppe mit Kastanien	Fr. 10.-/14.-
Gebratene Gänseleber und Herbstsalat	Fr. 14.-/22.-
Hase Terrine	Fr. 12.-
Frühlingsrollen nach Thai-Art (Schweinefleisch, Garnelen, Gemüse)	Fr. 13.- / 21.-

## SALATE

Herbst Salat (Hirsch Trockenfleisch, Eber roher Schinken)	Fr. 19.50
Gebratene Gänseleber und Herbstsalat	Fr. 22.-
Cocorico Salat (Hähnchen, Ananas, Mais, Tomaten)	Fr. 19.50
Farmer Salat (Käse, Bacon, Ei)	Fr. 18.50
Salat mit warmen Ziegenkäse	Fr. 19.50

## VEGETARISCHE GERICHTE

Frischen Herbstpasta (mit Pilzen)	Fr. 21.-
Frischen Pasta mit Pilzen, Zitrone und Lauch	Fr. 21.-
Südgemüse-Lasagne mit Ziegenkäse	Fr. 20.50

## FISCHGERICHTE

Eglifilets « Dent-du-Midi »	Fr. 31.50
Garnelen mit Knoblauch	Fr. 31.50

Unsere Fische werden von einem Salat + Pommes Frites oder Reis begleitet.

Provenance des viandes :

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



## WILDGERICHTE

### Wildplatte

(Hirsch Trockenfleisch, Wildschwein roher Schinken, Ziegenkäse)	Fr.	22.-
Medaillons von Reh mit Apfelwein und Beilage (mit spätzli)	Fr.	38.-
Hirschnuss mit Preiselbeeren und Beilage (mit spätzli)	Fr.	36.-

## FLEISCHGERICHTE

Pferde-Filet mit Gartenkräutern	Fr.	30.-
Rind Entrecôte Natur	Fr.	37.-
Butter Café de Paris oder Gartenkräutern	Fr.	4.-

Unser Fleisch wird von Pommes Frites oder Reis begleitet.

## MADE IN SWITZERLAND

Walliser Käsefondue – wird im Café serviert	Fr.	23.-
Walliser Teller (Trockenfleisch, Speck, roher Schinken und Käse)	Fr.	16.- / 23.-
Walliser Trockenfleisch	Fr.	18.- / 28.-
Rösti Natur	Fr.	16.-
Rösti, zur Auswahl	Fr.	21.-
Maximal 3 Zutaten : (Ei, Käse, Ziegenkäse, Schinken, Speck, Lauch)		

Unsere Rösti werden von einem grünen Salat begleitet.

## KINDERECKE

Schinken mit Pommes Frites	Fr.	10.-
Chicken-nuggets und Pommes Frites	Fr.	12.-
Nudeln mit Bolognaise	Fr.	12.-

Für unsere jungen Gäste können einige Gerichte unserer Karte auf Nachfrage auch in kleinen Portionen serviert werden.

## ETWAS SUSSES ZUM SCHLUSS

Toffee Flan	Fr.	8.-
Warm-kalte, Rote Früchte und Vanilleeis	Fr.	10.50
Geschmolzener Kuchen mit Schokolade Tonkabohne und Karamell mit Fleur de Sel	Fr.	13.50

*Für eine grosse Auswahl an Desserts fragen Sie bitte nach unserer Eiskarte !*

## 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