

Carte d'automne

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

ENTRÉES

Salade composée, petite/grande	Fr	7.- / 11.-
Velouté de potimarrons aux châtaignes	Fr	10.-/14.-
Foie gras poêlé sur salade de saison	Fr	14.-/22.-
Terrine de lièvre garnie	Fr	12.-
Rouleaux de printemps à la mode thai (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, tomates)	Fr	19.50
Salade campagnarde (fromage, lardons, oeuf)	Fr	18.50
Salade de chèvre chaud	Fr	19.50

PLATS VÉGÉTARIENS

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

POISSONS

Filets de perche « 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=France, Brésil, crustacés et poissons=Vietnam, Pologne, gibier=Europe/Nouvelle-Zélande

CHASSE



Assiette « chasseur » (viande séchée de cerf, jambon cru de sanglier, fromage de chèvre)	Fr	22.-
Médailles de chevreuil au cidre Garniture de saison et spätzli maison	Fr	38.-
Noix de cerf, sauce aux airelles Garniture de saison et spätzli maison	Fr	36.-

VIANDES

Filet de cheval aux herbes du jardin	Fr	30.-
Entrecôte de boeuf nature beurre Café de Paris ou herbes du jardin	Fr	37.- 4.-
Nos viandes sont accompagnés 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) Composition (maximum 3 ingrédients): (oeuf, fromage, fromage de chèvre, jambon fumé, lardons, poireaux)	Fr	21.-

MENU ENFANT

Jambon, frites	Fr	10.-
Croustilles de poulet, frites	Fr	12.-
Pâtes à la bolonaise	Fr	12.-

DOUCEURS

Flan au caramel	Fr	8.-
Chaud-froid, fruits rouges et glace vanille	Fr	10.50
Gâteau moelleux au chocolat à la fève tonka et caramel à la fleur de sel	Fr	13.50

Demandez notre carte des glaces !

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

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