

ESPACE WEISSHORN

LES ENTRÉES

FOIE GRAS MI-CUIT FARCI AU FAISAN 29.00

Jus corsé au café, chutney de courge, salade de jeunes pousses, brioche au safran

Half-cooked foie gras stuffed with pheasant, strong coffee juice, pumpkin chutney, young shoots salad, saffron brioche

Halbgares Foie gras gefüllt mit Fasan, kräftiger Kaffeejus, Kürbis-Chutney, Jungblattsalat, Safran-Brioche

TERRINE DE CHEVREUIL LARDÉE 28.00

Coulis de sureau noir, salade de jeunes pousses, pain de campagne

Roe Deer Terrine Larded, Black Elderberry Coulis, Young Leaf Salad, Country Bread

Rehterrine mit Speck ummantelt, Holunderbeeren-Coulis, Salat junger Blätter, Bauernbrot

CARPACCIO DE CERF FUMÉ & MORILLES FARCIES 29.00

Écume de bourgeons de pin, ail noir, basilic

Smoked Red Deer Carpaccio & Stuffed Morels, Pine Bud Foam, Black Garlic, Basil

Geräuchertes Hirsch-Carpaccio & Gefüllte Morcheln, Fichtensprossen-Schaum,

Schwarzer Knoblauch, Basilikum

CRÈME DE POTIRON 17.00

Marrons confits, julienne de marcassin, émulsion aux herbes de nos montagnes

Pumpkin Cream, Candied Chestnuts, Julienne of Wild Boar, Mountain Herb Emulsion

Kürbiscreme, Kandierte Marroni, Julienne vom Frischling, Bergkräuter-Emulsion

PLANCHETTE DE CHARCUTERIE DU CHASSEUR 38.00

Jambon cru de marcassin, jambon cru cerf, jambon cru chevreuil,

viande séchée cerf, saucisse de cerf fumée

Hunter's Charcuterie Board - Dry-Cured Wild Boar Ham, Dry-Cured Red Deer Ham, Dry-

Cured Roe Deer Ham, Air-Dried Red Deer, Smoked Red Deer Sausage

Jäger-Plättli - Rohschinken vom Frischling, Rohschinken vom Hirsch, Rohschinken vom

Reh, Trockenfleisch vom Hirsch, Geräucherte Hirschwurst

PLANCHETTE VALAISANNE 32.00

Valais Platter

Walliser Platte

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

ESPACE WEISSHORN

LES PLATS

TERRINE DE CAROTTES BRAISÉES & CORNES D'ABONDANCES 28.00

Jus de carotte réduit, crème aux épices, crumble aux graines

Braised Carrot & Black Trumpet Mushroom Terrine, Reduced Carrot Juice, Spiced Cream, Seed Crumble

Terrine von Geschmorten Karotten & Totentrompeten, Reduzierter Karottensaft, Gewürzrahm, Körner-Crumble

SANDRE DES ALPES 44.00

Émulsion à la cannelle, pommes mousseline à la châtaigne, chou farci aux légumes

Alpine Pike-Perch, Cinnamon Emulsion, Chestnut Mousseline Potatoes, Vegetable-Stuffed Cabbage

Alpen-Zander, Zimt-Emulsion, Maronen-Kartoffel-Mousseline, Mit Gemüse Gefüllter Kohl

CIVET DE CHEVREUIL EN COCOTTE 38.00

Garniture chasse, spätzli maison ou tagliatelles fraîches

Roe Deer Stew in a Casserole, Game Garnish, Homemade Spätzli or Fresh Tagliatelle Reh-Civet im Schmortopf, Wildbeilage, Hausgemachte Spätzli oder Frische Tagliatelle

FILET MIGNON DE CHEVREUIL & CÈPES POELÉS SAUCE CASSIS NOIR, MERLOT 59.00

Garniture chasse, spätzli maison ou tagliatelles fraîches

Roe Deer Tenderloin & Sautéed Porcini, Blackcurrant-Merlot Sauce, Game Garnish, Homemade Spätzli or Fresh Tagliatelle Rehfilet & Gebratene Steinpilze, Schwarze Johannisbeer-Merlot-Sauce, Wildbeilage, Hausgemachte Spätzli oder Frische Tagliatelle

FILET DE CERF SAUCE WHISKY CHOCOLAT 56.00

Garniture chasse, Spätzli maison ou tagliatelles fraîches

Red Deer Fillet with Whisky-Chocolate Sauce, Game Garnish, Homemade Spätzli or Fresh Tagliatelle Hirschfilet mit Whisky-Schokoladen-Sauce, Wildbeilage, Hausgemachte Spätzli oder Frische Tagliatelle

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

ESPACE WEISSHORN

LES PLATS

ENTRECOTE DE MARCASSIN SAUCE AUX CHANTERELLES D'AUTOMNE & TROMPETTES DE LA MORT 52.00

Garniture chasse, spätzli maison ou tagliatelles fraîches

Wild Boar Ribeye with Autumn Chanterelle & Black Trumpet Sauce, Game Garnish, Homemade Spätzli or Fresh Tagliatelle
Frischlings-Entrecôte mit Herbstpfifferling- & Totentrompeten-Sauce, Wildbeilage, Hausgemachte Spätzli oder Frische Tagliatelle

ENTRECOTE DE BOEUF PASTONE PIEMONTAISE 56.00

Sauce 5 poivres, Garniture chasse, spätzli maison ou tagliatelles fraîches

Pastone Piemontese Beef Ribeye, Five-Pepper Sauce, Game Garnish, Homemade Spätzli or Fresh Tagliatelle
Ribeye vom Pastone Piemontese-Rind, Fünf-Pfeffer-Sauce, Wildbeilage, Hausgemachte Spätzli oder Frische Tagliatelle

LA CHASSE VÉGÉTARIENNE 25.00

Assiette de garniture chasse avec spätzli maison ou tagliatelles fraîches

Vegetarian "Hunting Style" Plate - Seasonal Game Garnishes with Homemade Spätzli or Fresh Tagliatelle
Vegetarische «Jägerplatte» - Wildbeilagen mit Hausgemachten Spätzli oder Frischen Tagliatelle

Garniture chasse:

Poire à Botzi confite au vin rouge, pomme confite au vin blanc et confiture d'airelles, choux rouges braisés, marrons confits, courge infusée au café, choux de Bruxelles aux lardons spätzli maison ou tagliatelles fraîches

Game Garnish:

Botzi Pear Confit in Red Wine, Apple Confit in White Wine with Lingonberry Jam, Braised Red Cabbage, Candied Chestnuts, Coffee-Infused Pumpkin, Brussels Sprouts with Lardons
Hausgemachte Spätzli or Fresh Tagliatelle

Wildbeilage:

Botzi-Birne in Rotwein konfiert, Apfel in Weißwein konfiert mit Preiselbeermarmelade, Geschmorter Rotkohl, Kandierte Marroni, Kaffee-Infundierter Kürbis, Rosenkohl mit Speckwürfeln
Hausgemachte Spätzli oder Frische Tagliatelle

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

ESPACE WEISSHORN

LES PIZZAS

PIZZA DU CHASSEUR 36.00

**Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, effiloché de chevreuil, moelle de bœuf,
sauce aux airelles, pommes de terre, fromage à raclette, châtaignes glacées**

*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Shredded Roe Deer, Beef Marrow, Lingonberry Sauce, Potato,
Raclette Cheese, Candied Chestnut*

*Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Zerrissenes Reh, Rinder-Mark, Preiselbeersauce, Kartoffel,
Raclette-Käse, Kandierte Marroni*

MARGHERITA 24.00

Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, basilic, huile d'olive

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Basil, Olive Oil

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Basilikum, Olivenöl

ITALIENNE 28.00

Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, mortadelle, crème de pistache, burratina

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistachio Cream, Burratina

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Mortadella, Pistaziencreme, Burratina

DYNAMITE 27.00

**Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, stracciatella, saucisson italien piquant,
pecorino**

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Stracciatella, Spicy Italian Sausage, Pecorino

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Stracciatella, Würzige Italienische Wurst, Pecorino

VEGETARIENNE 26.00

**Sauce tomate, mozzarella fior di Latte, olives, artichauts, aubergines, mélange de
champignons, basilic**

Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Olives, Artichokes, Eggplants, Mixed Mushrooms, Basil

Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Oliven, Artischocken, Auberginen, Gemischte Pilze, Basilikum

PIZZA DU PÊCHEUR 34.00

**Crème fraîche, mozzarella fior di Latte, féra fumé, oeufs de truite, pousses
d'épinard, croquant de noisettes**

Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Smoked Féra, Trout Roe, Spinach Sprouts, Hazelnut Crunch

*Crème fraîche, Fior di Latte Mozzarella, Geräucherte Féra, Forellenkaviar, Spinatsprossen,
Haselnusskrokant*

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers
sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

ESPACE WEISSHORN

LES PIZZAS

FRIBOURGEOISE 29.00

Crème double, mozzarella Fior di Latte, vacherin AOP, lard sec, pommes de terre, oignons, moutarde de bémichon

*Double Cream, Fior di Latte Mozzarella, Vacherin AOP, Cured Bacon, Potatoes, Onions, Bémichon Mustard
Doppelrahm, Fior di Latte Mozzarella, Vacherin AOP, Trockenbauchspeck, Kartoffeln, Zwiebeln, Bémichon-Senf*

ANNIVARDE 34.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, tomme & viande séchée d'Anniviers, roquette, tomates

*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Tomme & Dried Meat from Anniviers, Arugula, Cherry Tomatoes
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Tomme & Trockenfleisch aus Anniviers, Rucola, Kirschtomaten*

QUATRE FROMAGES 28.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, chèvre, raclette, Bleu de Fribourg

*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Goat Cheese, Raclette, Fribourg Blue Cheese
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Ziegenkäse, Raclette, Fribourger Blauschimmelkäse*

EXQUISE 34.00

Sauce tomate, mozzarella Fior di Latte, jambon cru, fromage de chèvre, noix, truffe noire

*Tomato Sauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto, Goat Cheese, Walnuts, Black Truffle
Tomatensauce, Fior di Latte Mozzarella, Prosciutto, Ziegenkäse, Walnüsse, Schwarze Trüffel*

PIZZA DU JOUR 29.00

Selon l'inspiration de notre chef pizzaïolo

According to the inspiration of our pizza chef | Nach der Inspiration unseres Pizzaiolos

Pizza sans gluten, supplément CHF 3.00

Gluten-free pizza, extra | Pizza ohne Gluten, Aufpreis

Ingédients supplémentaires CHF 2.00

Additional ingredients | Zusätzliche Zutaten

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

ESPACE WEISSHORN

LES BROCHES ET PÂTES

LA BROCHE OU SUGGESTION DU JOUR

Et ses garnitures

Meat of the day cooked on the spit with garnish
Tagesfleisch vom Spiess mit Beilagen

PRIX SELON ARDOISE

Price according to the menu
Preis laut Karte

RAVIOLI AUX GIBIERS

29.00

Sauce grand veneur, émulsion au beurre noisette & sauge

Game Ravioli, Grand Veneur Sauce, Brown Butter & Sage Emulsion
Wild-Ravioli, Grand Veneur Sauce, Butter-Salbei-Emulsion

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

ESPACE WEISSHORN

LES PLATS ENFANTS JUSQU'À 12 ANS

TAGLIATELLES FRAICHES SAUCE NAPOLITAINE 14.00

Fresh Tagliatelle with tomato sauce

Frische Tagliatelle mit Tomatensoße

TAGLIATELLES FRAICHES SAUCE BOLOGNAISE 16.00

Fresh Tagliatelle with bolognese sauce

Frische Tagliatelle mit bolognese sauce

AIGUILLETES DE POULET PANÉES, FRITES ET SALADE 19.00

Chicken Nuggets with french fries and salad

Chicken Nuggets mit pommes frites und salat

MENU 19.00

Sirop 2dl & tagliatelles au choix & glace push up Haribo

Syrup 2 dl & Tagliatelle & Ice cream push up Haribo

Sirup 2 dl & Tagliatelle & Eiscreme Haribo

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

ESPACE WEISSHORN

LES DESSERTS

CHARIOT DE FROMAGES DE NOS RÉGIONS 21.00

Pain au levain, mélange de noix au miel, chutney d'abricots

Cheese trolley with regional specialties, sourdough bread, honey-glazed nut mix, apricot chutney

Käsewagen mit regionalen Spezialitäten, Sauerteigbrot, Honig-Nuss-Mischung, Aprikosen-Chutney

PRÉ DESSERT: 6.50

Fendant Espace Weisshorn chaud & sorbet au bourgeon de pin

Pre-dessert: Warm Espace Weisshorn Fendant & pine bud sorbet

Vorspeise: Warmer Fendant Espace Weisshorn & Kiefernknospensorbet

COUPE WEISSHORN : 14.00

2 boules glace vanille et 1 boule cassis, vermicelles de marron, crème double, fruits rouges, topping au sureau noir, meringue

2 Scoops Vanilla Ice Cream and 1 Scoop Blackcurrant, Chestnut Vermicelli, Double Cream, Red

Berries, Black Elderberry Topping, Meringue 2 Kugeln Vanilleglace und 1 Kugel Schwarze

Johannisbeere, Marron-Vermicelli, Doppelrahm, Rote Früchte, Schwarzer Holunder Topping,

Baiser

GLACES MAISON: 4.50

Boule - cannelle, vanille, café, noisettes

Homemade ice cream: Scoop - Cinnamon, Vanilla, Coffee, Hazelnuts

Hausgemachtes Eis: Kugel - Zimt, Vanille, Kaffee, Haselnüsse

SORBET MAISON: 4.50

Boule - chocolat, abricot romarin, cassis

Homemade sorbet: Scoop - Chocolate / Apricot & Rosemary / Blackcurrant

Hausgemachtes Sorbet: Kugel - Schokolade / Aprikose & Rosmarin / Schwarze Johannisbeere

SORBET ABRICOT ROMARIN ARROSÉ D'ABRICOTINE 8.50

Apricot & Rosemary Sorbet, Drizzled with Abricotine

Aprikosen-Rosmarin-Sorbet, Beträufelt mit Abricotine

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande

ESPACE WEISSHORN

LES DESSERTS

FIGURES RÔTIES AU MIEL DE MONTAGNE & SERPOLET 16.00

Crumble noisettes, glace à la crème double

Roasted Figs with Mountain Honey & Wild Thyme, Hazelnut Crumble, Double Cream Ice Cream

Geröstete Feigen mit Berg-Honig & Thymian, Haselnuss-Crumble, Doppelrahm-Glace

DÉCLINAISON CHOCOLAT, CASSIS, MARRON 16.00

Chocolate, Blackcurrant & Chestnut Entremet

Schokoladen-, Johannisbeer- und Maronen-Entremet

SOUFFLÉ À LA WILLIAMINE, SORBET POIRE 14.00

Williamine Soufflé, Pear Sorbet

Williamine-Soufflé, Birnensorbet

CAFÉ OU THÉ GOURMAND (CAPPUCCINO OU RENVERSÉ SUPPLÉMENT 50CT) 19.00

Mini coupe weisshorn, mini figue rôtie, mini crème brûlée au vin cuit

Gourmet coffee or tea (cappuccino or coffee with milk extra 50ct) - Mini Weisshorn Coupe,

Mini Roasted Fig, Mini Crème Brûlée with Cooked Wine

Gourmet Kaffee oder Tee (Cappuccino oder Milchkaffee Aufpreis 50ct) - Mini Weisshorn-Coupe,

Mini Geröstete Feige, Mini Crème Brûlée mit gekochtem Wein

DESSERT DU JOUR

Dessert of the day

Dessert des Tages

PRIX SELON LA PROPOSITION

Price as proposed

Preis nach Vorschlag

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande