chandolin
boutique hotel

Collection automne 2019

ENTRÉES FROIDES & CHAUDES — CHF

♦ Pressée de **perdreau et faisan** glacés au jus, salade d'herbes aux fruits, vinaigrette à l'huile de noix — 30.-

❀ Surprise d'**automne**, champignons des bois, crème de Sbrinz et courges confites — 34.-

●♦ Carpaccio de filets de **perche** du Lötschberg, semoule végétale & citron de Kalamansi — 36.-

● Tourte au **foie gras de canard**, jus de rôti, salade d'endives croquantes, fruits d'automne — 35.-

Œuf parfait, chanterelles et bolets frais poêlés, dentelle croustillante et lard d'Anniviers — 34.-

SOUPE

○ Fin velouté aux **bolets** du pays, fricassée de bolets frais, châtaignes et lard d'Anniviers — 28.-

LACS & RIVIERES

Filets de **perche du Lötschberg** poêlés, artichauts en barigoule, purée et chips — 49.-

○ Cœur de filet d'**omble chevalier** confit au citron, variation autour du chou-fleur, sauce à l'oseille sauvage — 52.-

LA CHASSE

Filet de **chevreuil** suisse rôti, sauce grand veneur, légumes et fruits d'automne cuisinés — 58.-

Perdreau de chasse en croûte d'airelles, sauce aux mûres, châtaignes, baies noires rôties et poire à Botzi AOP au vin cuit — 59.-

*Servis avec des "**Käseknepfle**" : petits gnocchis alsaciens au persil, ciboulette et fromage blanc, dorés au beurre*

PÂTURAGE & ALPAGE

● Filet de **bœuf** de race limousine poêlé, os à moelle gratiné, bolets frais rôtis au beurre d'ail et oignons confits au jus — 65.-

○ Côte de **cochon d'alpage** cuite en cocotte, sauce charcutière — 55.-

*Servis avec une **fine purée** de pommes de terre*

LA BROCHE DU JOUR (selon arrivage)

○ **Volaille** fermière I Suisse — 39.-

○ **Cochon** de lait I Suisse — 42.-

○ **Agneau** de lait des Dents-du-Midi I Suisse — 44.-

*Servis avec une **fine purée** de pommes de terre*

LÉGUMES & GARNITURES

❀○♦ Mélange **d'herbes fraîches** et salade d'automne — 8.-

○ **Fine purée** de pommes de terre — 10.-

❀ **Käseknepfle** : petits gnocchis alsaciens au persil, ciboulette et fromage blanc, dorés au beurre — 9.-

○ sans gluten
♦ sans lactose
❀ végétarien
● supplément de CHF 15.- pour nos hôtes en demi-pension
●● supplément de CHF 40.- pour nos hôtes en demi-pension

VISITES GUIDEES — CHF

Au gré des saisons, notre chef de cuisine vous propose des balades gustatives à la découverte des saveurs de notre région en harmonie avec le climat, nos montagnes mais aussi avec ceux qui y vivent.

● **Saveurs de chasse** I en 4 services — 95.-
Menu en quatre services servi en demi-portion
(sans l'œuf parfait)

●● **Légende d'automne** I en 5 services — 125.-
Menu en cinq services servi en dégustation

Le même menu est servi pour l'ensemble des convives.

Pressée de **perdreau et faisan** glacés au jus,
salade d'herbes aux fruits, vinaigrette à l'huile de noix

Surprise d'**automne**,
champignons des bois, crème de Sbrinz et courges confites

Œuf parfait, chanterelles et bolets frais poêlés,
dentelle croustillante et lard d'Anniviers

Filet de **chevreuil** suisse rôti, sauce grand veneur,
légumes et fruits d'automne cuisinés, "Käseknepfle" dorés au beurre

Tarte aux **pruneaux « Fellenberg »** à la crème d'amandes,
sorbet et eau de pruneaux

Au fil des saisons I au déjeuner uniquement
Menu en deux ou trois services servi en demi-portion
selon l'arrivage du jour — 2 services 48.- / 3 services 58.-

FROMAGES SUISSES AFFINÉS (servis sur ardoise)

❀ ○ Sélection de fromages de laiteries et d'alpages suisses — 20.-

DESSERTS (à commander de préférence au début du repas)

○ Assortiment de **glaces et sorbets** maison de saison I la boule — 4.-

❀ **Framboises du Valais**, crème diplomate au piment des abeilles, sablé breton — 18.-

❀ ○ Le vacherin à la **pêche de vigne**, sorbet parfumé aux baies de sureau du Val d'Anniviers — 16.-

❀ Tarte aux **pruneaux « Fellenberg »** à la crème d'amandes, sorbet et eau de pruneaux, — 15.-

❀ La **myrtille** comme une tarte et son riz au lait, compotée et sorbet myrtille — 14.-

❀ Le **chocolat**, crémeux chocolat aux fèves de Tonka et son sorbet au chocolat — 16.-

LES ACTEURS VALAISANS

Les fleurs et herbes sauvages sont cueillies dans nos montagnes avec passion par Pascale Haegler de Swiss Alpine Emotion à Saint-Jean. **Les viandes suisses** rassies et préparées par la boucherie de la Vallée, **les viandes séchées** par les Salaisons du Val d'Anniviers à Vissoie. **Les fromages** valaisans sont affinés par la fromagerie d'Anniviers à Vissoie et la fromagerie La Grenette à Conthey. **Les pains** proviennent des fournils des boulangeries Taillens à Crans Montana.

Nos viandes et gibiers sauvages proviennent de Suisse, Autriche, France et Grande-Bretagne.

Nous informons aimablement nos hôtes que la terrasse du Restaurant est non-fumeur. Un espace prévu à cet effet est à disposition sur la terrasse du Sunset.