

« SPÉCIALITÉS DE LA CHASSE »



Du 28.09.2026 au 23.11.2026

Horaires de Cuisine : 11h30 – 13h30 & 18h30 – 21h30

Fermé le dimanche soir et le lundi.

Le Café de la gare s'approvisionne prioritairement auprès de producteurs locaux.

Sur demande, nous vous proposons des menus sur mesure et organisons vos banquets, collations diverses, anniversaires, apéritifs dinatoires, service traiteur et tout événement à souhait.

MENU DU JOUR

(du mardi au vendredi de 11h30 à 13h30)

Complet (Entrée / Plat ou Plat / Dessert) — CHF 26.–

Entrée / Plat ou Plat / Dessert — CHF 22.–

Plat seul — CHF 18.–

ENTRÉES

- Crème de courge CHF 11.–
- Salade verte campagnarde CHF 13.–
- Vol-au-vent aux champignons CHF 16.–
- Terrine de gibier aux aïelles et petite salade verte CHF 18.–

CHASSE

- Assiette du Mauvais Chasseur (Spätzli ou nouilles) CHF 32.–
 - Civet de chevreuil (lard, croûtons, petits oignons) CHF 37.–
 - Râble de lièvre, sauce au vin cuit CHF 34.–
 - Médallions de chevreuil, sauce Grand Veneur CHF 44.50.–
 - Entrecôte de cerf, sauce à la moutarde de Bénichon CHF 47.50.–
 - Selle de chevreuil, sauce Grand Veneur pour 2 CHF 69.– / pers.
- pers. (Sur réservation 48 h à l'avance)*

Toutes nos assiettes de chasse sont servies avec : chou rouge, choux de Bruxelles, marrons glacés,
pruneaux au lard, raisins
Poire à Botzi, pomme aux aïelles, Spätzli ou nouilles.

NOS CLASSIQUES

- Salade verte, sauce française CHF 6.–
- Filet de bœuf sur réchaud, sauce Café de Paris, Frites et légumes du marché (dès 2 pers.) CHF 49.– / pers.
- Filets de perches meunières 180 g / 220 g CHF 29.– / 34.–
Sauce tartare, frites et légumes
- Assiette découverte (Jambon campagnard, saucisson, lard, gruyère, vacherin) CHF 24.–

« SUGGESTIONS DE LA CHEFFE »



Du 28.09.2026 au 23.11.2026



MENU CHASSE I — CHF 65.–

- Crème de courge
- Médallions de chevreuil, sauce Grand Veneur
- Garniture de la chasse
- Spätzli ou nouilles
- Dessert : Poire pochée au vin rouge, glace vanille

MENU CHASSE II — CHF 68.–

- Salade campagnarde
- Entrecôte de cerf, sauce moutarde de Bénichon
- Garniture de la chasse
- Spätzli ou nouilles
- Dessert : Coupe Chasseur, glace vanille

VIN DU MOIS — CHF 54.–

Cornalin, Provin, VS

Dégustation

Un Cornalin bien équilibré, aux arômes intenses de fruits des bois et de griottes. Sa belle maturité révèle une bouche ronde et structurée, des tanins fins et une texture veloutée.



Toutes nos sauces de chasse proviennent d'un fond de gibier fait maison et sont donc sans gluten.

MENU DES P'TITS VOYAGEURS

- | | |
|--|----------|
| • Chicken nuggets Crispy (3 pièces) avec légumes et frites | CHF 15.– |
| • Nouilles, sauce tomate | CHF 8.– |
| • Mini-filets de perches (100 g), frites, légumes | CHF 19.– |
| • Petites frites | CHF 6.– |
| • Grandes frites | CHF 9.– |



Tous nos prix sont en francs suisses. TVA 8.1% incluse.

La plupart de nos plats peuvent être élaborés sans gluten et sans lactose.

Prévenez notre équipe de salle de toute allergie.

PROVENANCE

Bœuf (CH) / Veau (CH) / Porc (CH) / Poulet (CH) / Perche (EE) / Entrecôte de cerf (NZ)
Escalope de chevreuil (Aut. - Allemagne) / Selle de chevreuil (Aut. - Allemagne)
Râble de lièvre (FR) / Civet de chevreuil (Europe).