

Les entrées

Salade verte 7.-

Salade panachée 9.-

Terrine de chevreuil maison aux cornes d'abondance 18.-

Cassolette de champignons des bois 18.-

Crème de potiron, foie gras poêlée et magret de canard fumé 24.-

Sans foie gras 16.-

Les Viandes

Médaillons de Chevreuil au pain d'épices 48.-

Joues de sanglier braisées, et sa garniture 45.-

Mignons de Sanglier aux 3 poivres et williamine 46.-

Filets de cerf aux chanterelles 48.-

Entrecôtes de Cerf beurre aux truffes 52.-

L'assiette du chasseur bredouille 39.-

(*Fricassée de champignons, garniture d'automne, spätzli*)

Nos mets de chasse sont servis avec une garniture d'automne

choux rouges - bruxelles - marrons - fruits – airelles

spätzli maison ou nouilles

Propositions d'Automne

Filets de Perche du Lac de Neuchâtel, sauce tartare 42.-

Entrecôte de bœuf du pays, sauce maison 46.-

Filet de bœuf, beurre aux truffes de la région 52.-

*Ces plats sont accompagnés de légumes de saison,
de pommes frites maison – spatzli ou nouilles*

Menu du Chasseur

*Terrine de chevreuil maison aux cornes d'abondance
ou*

Crème de potiron et son magret de canard fumé

★ ★ ★

*Médaillons de Chevreuil
sauce au pain d'épices
Garniture d'automne
Spätzli maison ou nouilles*

★ ★ ★

*Pruneaux tiède au porto et glace cannelle
ou*

Soufflé glacé à l'absinthe

Frs. 72.-

Sur commande

dès 4 pers. ainsi qu'à l'ensemble de la table

*Selle de Chevreuil *Grand Veneur *
servie en 2 services avec sa garniture d'automne
spätzli maison ou nouilles*

Frs. 69.- p. Pers.

Tous nos plats et sauces sont confectionnés maison

*Merci de nous avertir de vos éventuelles allergies ou intolérances
avant la préparation de vos mets.*

*Provenance: du Gibier Autriche et Europe
Boeuf Suisse - Poisson Suisse
Pain : Suisse
tva 8.1% inclus*