

Carte d'automne



Nos entrées

Crème de courge au lait de coco	8.-
Terrine chasseur « cerf, chevreuil et corne d'abondance »	19.-
Foie gras poêlé aux raisins et pain d'épices	19.-

Nos plats

Civet de chevreuil	31.-
Filet mignon de sanglier	32.-
Burger de chasse (sanglier-cerf)	33.-
<i>Pain artisanal, fromage à raclette, salade, marrons caramélisés et sauce aux airelles</i>	
Jarret de chevreuil confit	39.-
Tournedos de cerf	41.-
Médallions de chevreuil	47.-
Fondue de chasse (cerf, chevreuil et sanglier), sauces maison	45.-

Nos plats sont servis avec tagliatelles ou spätzlis maison, garniture de chasse et sauce aux airelles ou aux chanterelles

Notre menu chasse

Terrine chasseur « cerf, chevreuil et corne d'abondance »



Crème de courge au lait de coco



Duo de médaillons de chevreuil et cerf, sauce aux airelles ou aux chanterelles

Spätzlis maison ou tagliatelles

Garniture de chasse



Soupe glacée d'abricot et glace vanille

69.-

Nos brisolées *(tous les soirs et sur réservation le midi)*

La Traditionnelle	27.-
<i>Servie avec 5 fromages d'alpage et fruits</i>	
La Royale	35.-
<i>Servie avec charcuterie, 5 fromages d'alpage et fruits</i>	

Nos propositions de boissons

Moût	2.90 dl	Jus de raisin	4.90 2.5dl
Vin nouveau	3.90 dl	Cidre	6.90 3.3dl