

Carte d'automne



Nos entrées

Crème de courge	8.-
Poêlée de champignons frais	16.-
Carpaccio de cerf	17.-

Nos plats

Civet de cerf	28.-
Filet mignon de sanglier, sauce aux airelles ou poivrade	32.-
Burger de chasse	31.-
<i>Viande de chasse, fromage à raclette, oignons, salade, marrons caramélisés Pain artisanal, sauce au poivre</i>	
Médailles de chevreuil, sauce aux airelles ou poivrade	47.-
Tartare de cerf aux noix avec toasts ou/et frites	36.-
Fondue de chasse (cerf, chevreuil et sanglier), sauces maison	45.-
<i>Toutes nos viandes sont servies avec tagliatelles ou spätzlis maison et garniture de chasse</i>	

Notre menu dégustation de chasse

Carpaccio de cerf



Crème de courge



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

Spätzlis maison ou tagliatelles

Garniture de chasse



Tarte de saison 69.-

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

La Traditionnelle	26.-
<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	1.90 dl
Vin nouveau	3.50 dl	Cidre	6.90 bt