

Menu chasseur

À 69.-

Amuse-Bouche

Crème d'automne à la courge

ou

Carpaccio de cerf

Croustillant aux délices des bois

Médallions de chevreuil sauce poivrade
Garniture chasse et Spätzli maison

Trilogie de douceurs de saison

Nos entrées

Salade verte	6.00
Salade mêlée	8.50
Soupe en bol de pain (Servi avec Fromage et croutons)	14.00
Noix de St Jacques et fondue de poireau	21.-
Foie gras de canard maison Compotée d'oignons	19.00

Les entrées autour de la chasse

Croustillant aux délices des bois	17.-
Crème de courge	9.50
Carpaccio de cerf et Rebibes (Servi avec toasts)	18.00

Nos plats

Ribb's de porc, sauce Barbecue maison 32.00

Entrecôte de bœuf 34.00

Filet de Bœuf 42.00

Brochettes d'agneau marinée 36.00

Pâtes aux chanterelles

Cassolette de gambas au chorizo 32.00

Filets de perches meunière 33.00

Sauce au choix :

- Marchand de vin
- Poivre vert
- Roquefort

Garniture au choix

- Gratin de pommes de terre
- Riz
- Pommes frites maison
- Nouilles

Les plats autour de la chasse

Mignons de chevreuil sauce poivrade	42.-
Entrecôte de cerf aux bolets	34.00
Civet de chevreuil	29.00
Tartare de chevreuil coupé au couteau	38.00
Garniture au choix	
• Pâtes	• Spätzli maison

Pour les Enfants (jusqu'à 10 ans)

Nuggets de poulet Frites et salade	15.00
Petite assiette de pâtes au choix <i>Le prix inclus une glace SuperWiwi au dessert</i>	13.00

Provenance des produits :

Agneau : Nouvelle-Zélande	Gambas : Bengladesh
Bœuf, porc : Suisse	Perche : Estonie/Russie
Moules, canard : France	Poulet : Brésil
Sanglier : ?	Cerf : ?
Chevreuil : ?	

Nos Dessert

Glaces et sorbets aux choix	3.50
Vanille, chocolat, moka, banane, fruits rouge Mangue, poire, citron, pamplemousse, abricot	
Parfait glacé aux myrtilles	10.00
Pommes caramélisées	12.00
Sablé et glace Vanille	
Crème brûlée à l'Abricotine	9.50
Crème au citron et crumble de meringue	9.50
Café gourmand	12.00
Mousse au chocolat	10.00
Assiette de fromages	14.00