








La chasse s'invite dans nos assiettes

Entrées

Terrine de faisan,  <i>accompagnée de sa saladine</i>	Fr. 15.00
Raviolis maison aux bolets, <i>avec son beurre sauge</i>	Fr. 16.00

Plats

Raviolis maison aux bolets, <i>avec son beurre sauge</i>	Fr. 24.00
Roastbeef maison de noix de cerf  , <i>chutney de marrons caramélisés, poire à la confiture d'airelles avec sa sauce tartare et sa cassolette de spätzli</i>	Fr. 33.00
Civet de chevreuil façon d'antan  , <i>cassolette de spätzli, choux de Bruxelles, chutneys de marrons caramélisés, poire et confiture d'airelles</i>	Fr. 34.00
Entrecôte/médailon de marcassin  , <i>cassolette de spätzli, choux de Bruxelles, chutney de marrons caramélisés, poire et confiture d'airelles, avec sa sauce au vin aux oignons rouges et déglacé au vinaigre balsamique et crème</i>	Fr. 39.00
Filet mignon de cerf  , <i>cassolette de spätzli, choux de Bruxelles, chutney de marrons caramélisés poire et confiture d'airelles, avec sa sauce au romarin et déglacé au cognac et crème</i>	Fr. 42.00

Desserts

Vermicelles de marrons avec sa meringue maison et chantilly 	Fr. 10.00
--	------------------

Origine de nos produits :

Chasse (Allemagne, Autriche, France, UE, NZ)

Tous nos plats sont élaborés selon les critères du label « Fait Maison », établis par la Fédération Romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH, sauf ceux signalés par un astérisque (*) qui signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison. www.labelfaitmaison.ch