



La chasse s'invite dans nos assiettes

Entrées

Terrine de faisan ou canard (<i>selon arrivage</i>), * accompagnée de sa saladine	Fr. 15.00
Pâtes fraîches maison , sauce à la crème aux bolets	Fr. 16.00
Pâtes fraîches maison , sauce aux chanterelles	Fr. 16.00

Plats

Pâtes fraîches maison , sauce à la crème aux bolets	Fr. 24.00
Pâtes fraîches maison , sauce aux chanterelles	Fr. 24.00
Civet de chevreuil façon d'antan *, cassolette de spätzli, choux de Bruxelles, chutneys de marrons caramélisés, poire et confiture d'airelles	Fr. 34.00
Roastbeef maison de noix de cerf *, chutney de marrons caramélisés, poire à la confiture d'airelles avec sa sauce tartare et sa cassolette de spätzli	Fr. 36.00
Entrecôte/médailon de marcassin *, cassolette de spätzli, choux de Bruxelles, chutney de marrons caramélisés, poire et confiture d'airelles, déglacé au vinaigre balsamique et crème	Fr. 39.00
Filet mignon de cerf *, 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	Fr. 42.00

Dessert

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