



# Carte des mets

## **Pour commencer où pour un petit creux :**

|   |            |
|---|------------|
| Salade verte :  | 5.-        |
| Salade mêlée :  | 6.- / 12.- |
| Crème de courge   | 8.-        |
| Planchette chasseur (viande séchée de gibier et fromage fumé) | 15,50      |

## **Nos spécialités :**

(Toutes nos spécialités sont servies avec une petite salade)

Rösti\* boucher (Steak de bœuf, légumes) 30.-  
(Beurre à l'absinthe ou beurre maison)

Gratin de spätzli montagnard 20.-  
(Spätzli, lard, fromage, œuf)

Gratin de spätzli aux champignons 20.-  
(Spätzli, champignons, fromage)

Civet de cerf Spätzli, légumes du moment 25.-

## **Notre fondue :**

Fondue au fromage (Fromagerie Sauser, La Sagne) 21.-

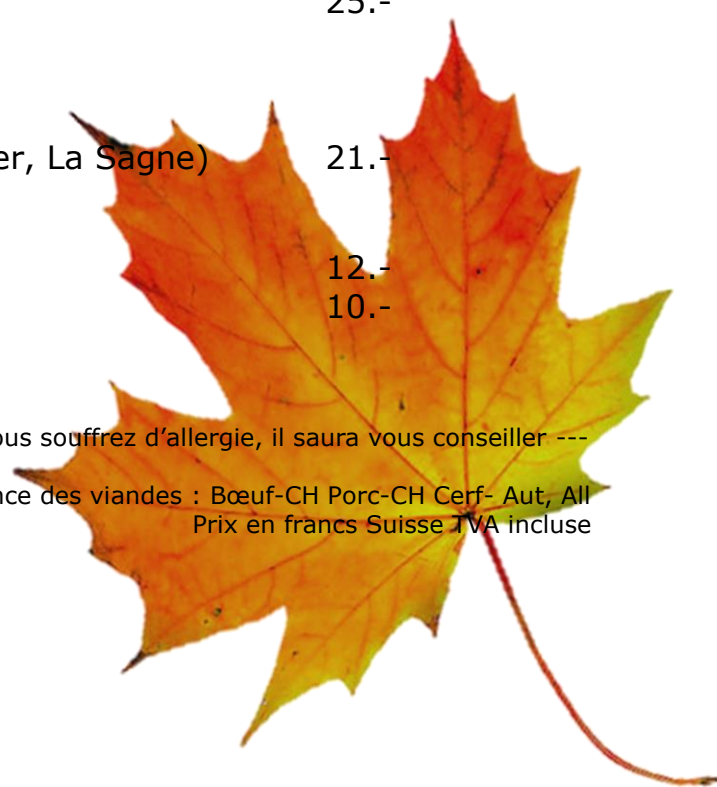
## **Pour les enfants**

Mini steak de bœuf, rösti 12.-

Rösti œuf au plat, petite salade 10.-

--- Veuillez signaler à notre personnel de salle si vous souffrez d'allergie, il saura vous conseiller ---

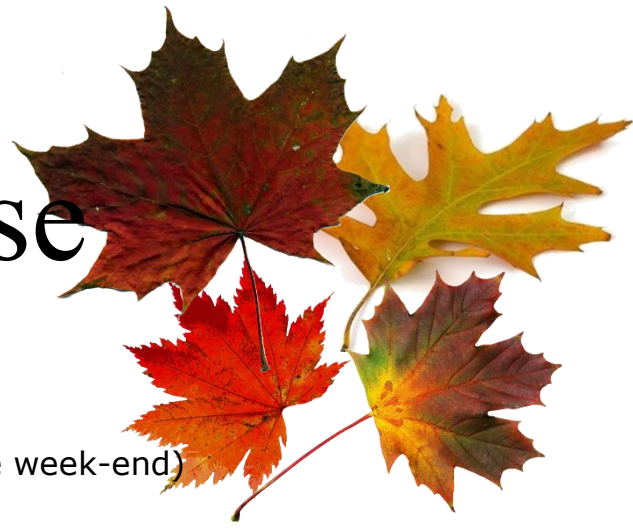
Provenance des viandes : Bœuf-CH Porc-CH Cerf- Aut, All  
Prix en francs Suisse TVA incluse



« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label **Fait Maison** établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »

# La Chasse

(Servie uniquement le soir et le week-end)



## Les entrées

|   |       |
|---|-------|
| Feuilleté aux champignons   | 13.50 |
| Terrine de gibier maison pour 2 personnes<br>(200gr) servi avec des toasts et du beurre | 28.-  |

## Les plats

(Tous nos plats sont servis avec une petite salade pour commencer)

|   |      |
|---|------|
| Entrecôte de chevreuil sauce aux coings           | 40.- |
| Souris de sanglier sauce au vin rouge et airelles | 35.- |
| Emincé de chevreuil sauce champignons             | 35.- |
| Sur réservation Rack de cerf sauce aux coings     | 40.- |

(Servis avec des spätzlis et une garniture chasse maison )

|  |      |
|--|------|
| Assiette chasseuse<br>(Garnitures chasse et spätzlis, sans viande) | 20.- |
|--|------|

|   |      |
|---|------|
| Tartare de chevreuil aux noisettes<br>(Servi avec toasts et beurre) | 36.- |
|---|------|

--- Veuillez signaler à notre personnel de salle si vous souffrez d'allergie, il saura vous conseiller ---



Provenance des viandes :  
Sanglier : Espagne, Allemagne  
Chevreuil : Autriche, Allemagne  
Cerf : Allemagne, NZ  
Prix en francs Suisse TVA incluse

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label *Fait Maison* établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »