

Chasse



Entrées / Vorspeisen

La planchette chasseur 19.-

Jambon cru de chevreuil, viande séchée de cerf, Maréchal roher Wildschinken, Hirschfleisch, Le Maréchal Käse

Feuilleté aux champignons frais 16.-

Blätterteiggebäck mit frischen Pilzen

Terrine de gibier du moment et sa petite salade 18.-

Aktuelle Wildterrinen mit kleinem Salat

Crème de courge et son huile aromatisée à la truffe 14.-

Kürbiscremesuppe mit Öl mit Trüffelaroma

Plats / Tellergerichte

Mignons de cerf, sauce au choix 45.-

Hirschfilet Mignon mit Sauce nach Wahl

Civet de chevreuil 34.-

Rehpf Pfeffer

Médailles de chevreuil, sauce au choix 43.-

Rehmedaillons, Sauce nach Wahl

L'assiette potager & verger 25.-

Gemüse- und Obstgartenteller

Sauces / Saucen

Beurre chasse, forestière

Jägerbutter, Waldpilze

Nos plats sont servis avec des spätzlis maison, poire à Botzi de Chevroux, choux rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles, pomme et sa confiture d'airelles.

Unsere Jagdteller sind garniert mit hausgemachten Spätzli, Büschelbirne von Chevroux, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeerkonfitüre

Pizza chasse 25.-

Bolets à la persillade, jambon cru de Chevreuil Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie und Rohschinken vom Reh

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir des produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du Label Fait Maison établis par la fédération romande des consommateurs (FRC), la Semaine du Goût et Slow Food ».