










MENU CHASSE

-  **Jambon de sanglier avec burrata** 26
Wild boar ham with burrata
-  **Terrine de faisan aux herbes provençales** 20
Pheasant terrine with Provençal herbs
-  **Roastbeef de chevreuil aux figes, miel et noix** 28
Venison roast beef with figs, honey, and nuts
- *****
-  **Gnocchis de courge faits maison au ragoût de sanglier** 22
Homemade squash gnocchi with wild boar stew
-  **Pappardelles au ragoût de lièvre au vin blanc** 24
Pappardelles with hare stew in white wine
-  **Cortecces (pâtes fraîche) au ragout de cerf** 26
Cortecces (fresh pasta) with deer stew
- *****
- Dés de cerf aux myrtilles, poivre et baies de genièvre** 38
 **Garniture chou rouge, châtaignes, spätzli*, choux de Bruxelles, polenta**
- Diced deer with blueberries, pepper, and juniper*
Garnish red cabbage, chestnuts, spätzli, Brussels sprouts, polenta
- Entrecôte de sanglier aux champignons mixtes** 36
 **Garniture chou rouge, châtaignes, spätzli*, choux de Bruxelles, poire au vin, purée persillée**
- Wild boar entrecote with mixed mushrooms*
Garnish red cabbage, chestnuts, spätzli, Brussels sprouts, red wine pear, parsley mashed potatoes
- Filet de cerf avec brunoise d'oignons rouges** 42
 **Garniture chou rouge, châtaignes, spätzli*, choux de Bruxelles, poire au vin, purée persillée**
- Deer fillet with diced red onions*
Garnish red cabbage, chestnuts, spätzli, Brussels sprouts, red wine pear, parsley mashed potatoes

Provenance de nos viandes : **Cerf** (congelé) : Allemande – **Sanglier** (congelé) : Espagne, Pays Bas, Allemande – **Lièvre** (congelé) : Uruguay – **Chevreuil** (congelé) : Allemande – **Faisan** (congelé) : Uruguay



Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par 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)**, **Gastrouisse**, la **Semaine du Gout** et **Slow Food**.

Sostanze che potrebbero provocare allergie o altre reazioni indesiderate			
Substances susceptibles de provoquer des allergies ou d'autres réactions indésirables			
Substances that could cause allergies or other unwanted reactions			
 Uovo Oeufs Eggs	 Cereali, Glutine Céréales, Gluten Cereals, Gluten	 Arachidi, Noci Cacahuètes, Noix Peanuts, Nuts	 Latte, Lattosio Lait, Lactose Milk, Lactose