



# Menu chasse\*

## Entrée

CROQUETTE DE CERF

FR. 8.50

Sur salade d'automne

SALADE DE RAMPON

FR. 8.50 / FR. 16.50

Lardons, oeuf cuit, croûtons

## Plat principal

ENTRECÔTE DE CERF (200G), SAUCE AUX PRUNES

FR. 35.50

Garniture chasse

MÉDAILLON DE CHEVREUIL, SAUCE AUX PRUNES

FR. 33.50

Garniture chasse

FILET DE FAISAN, SAUCE AU CITRON ET VIN BLANC

FR. 26.50

Garniture chasse

TRIO: ENTRECÔTE DE CERF, MÉDAILLON DE CHEVREUIL,  
FILET DE FAISAN

FR. 32.50

Garniture chasse

*GARNITURE CHASSE: SPÄTZLIS, CHOUX ROUGES, CHOUX BRUXELLES,  
MARRONS CARAMÉLISÉS*

## Dessert

VERMICELLES DE MARRONS, MERINGUES ET COULIS DE  
PRUNES

FR. 9.-

# Menu chasse\*

## Végétarien

### Entrée

SOUPE À LA COURGE (BUTTERNUT)

FR. 7.-

A l'orange et crème coco

CROQUETTE AUX BOLETS

FR. 8.-

Sur salade d'automne

### Plat principal

CASSEROLE DE SPÄTZLIS SAUTÉS AUX CHANTERELLES, HERBES DE SAISONS

FR. 29.50

Garniture chasse

Menu complet: 1 entrée, 1 plat et dessert

Fr. 45.50

« Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels selon les critères du label « Fait Maison » établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food CH ».

