

AUBERGE DE LA GARE

Le Pré-Petitjean à Montfaucon

Nous vous souhaitons une cordiale bienvenue ! Voici notre carte, adaptée à la situation du moment ! Nous vous remercions pour votre compréhension et vous souhaitons un agréable moment à table !



Nos entrées :

❖ Salade verte	Sfr. 6.-
❖ Velouté de courge	9.-
❖ Salade chasseur (avec terrine maison)	15.-
❖ Chèvre chaud sur lit de salade (entouré de lard) 1 pce	11.-
❖ Foie de cerf en émincé sur lit de salade	15.-
❖ Tartare de cerf (80 gr) coupé au couteau	18.-

Nos assiettes :

❖ Du marcheur d'automne omelette œufs/fromage de chèvre/marrons/courge	23.-
❖ Du randonneur d'automne médaillon de cerf grillés, fromage de chèvre entouré de lard	35.-
❖ De Cro-Magnon d'automne tartare de cerf coupé au couteau, frites et salade	36.-
❖ Du Chasseur Bredouille - toute la garniture chasse mais sans la viande	32.-

Nos viandes : garniture à choix : petites frites fraîches ou rösti maison

❖ Suprême de poulet (sauce maison)	28.-
❖ Cordon bleu maison	35.-

Notre fondue Chasse : dès 2 personnes

❖ Chinoise de chasse (fraîche et coupée au couteau) 2 ou 3 sortes de viande selon arrivage avec spätzli et garniture de Chasse	200 gr	42.-
	300 gr	47.-

Famille Trolliet - Buchs +41 (0)32 955 13 18

www.aubergedelagare.ch

Notre Spécialité : dès 2 personnes

❖ Le Tourbillon

Viande de bœuf et de cheval à la mode Pré-Petit

Accompagnée de petites frites fraîches et légumes de saison

A discrétion 45.-/pers.

❖ La Chasse au Tourbillon :

Viande de chasse (cerf, sanglier, et/ou selon arrivage)

Accompagnée de la garniture de chasse (spätzli, marrons,
choux Bruxelles/

A discrétion 52.-/pers.

Nos viandes de Chasse :

Accompagnement : spätzlis maison et garniture de chasse

- ❖ Civet de chevreuil 34.-
- ❖ Médaillon de chevreuil 48.-
- ❖ Selle de chevreuil (dès 2 personnes et selon arrivage) 59.-/pers.
- ❖ Filet de sanglier 41.-
- ❖ Filet de cerf 48.-

Pour les petits Loups : et uniquement pour les enfants !

- ❖ Nuggets maison - frites - légumes et salade Sfr. 14.-
- ❖ Jambon - frites - légumes et salade 14.-
- ❖ Steak - frites - légumes et salade 14.-



« 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 ».

Tous nos mets sont préparés avec des produits frais de la région.

Provenance de nos viandes et poissons :

Bœuf/cheval/porc/chevreuil : Franches-Montagnes/CH

Poulet : Suisse ou France (élevé aux grains) / Cerf et Sanglier : Europe

Famille Trolliet - Buchs +41 (0)32 955 13 18

www.aubergedelagare.ch