



Carte des mets et Carte de Chasse

Entrées

Salade Verte*	CHF	5.00
Salade Mêlée*	CHF	10.00
Crème de Potiron, Emulsion au Lard (CH)*	CHF	10.00
Tartare de Chevreuil aux Noix et Viande Séchée (AT et CH)*	CHF	20.00
Jambon de Parme (affiné 18 mois) (IT)*	CHF	20.00
Carpaccio de Bar aux Noisettes (GR)*	CHF	18.00

Plats

Cordon Bleu de Porc maison (CH)*		CHF	24.00
Entrecôte de Bœuf 200 gr. / 300 gr. (CH)	CHF	30.00	CHF 38.00
Entrecôte de Cheval 200 gr. / 300 gr. (BE)	CHF	28.00	CHF 36.00
Tartare de Bœuf 200 gr. (pris dans l'entrecôte) (CH)*			CHF 38.00
Joues de Cerf braisées, Garniture d'Automne (NZ)*			CHF 26.00
Filet de Sanglier aux Bolets, Garniture d'Automne (EU)*			CHF 32.00
Selle de Chevreuil, Garniture d'Automne (AT)*, 1 service / 2 services	CHF	42.00	CHF 54.00
Filets de Perche meunière, Frites, Salade Verte (Loë, Valais) (CH)*			CHF 36.00
Tagliatelle maison al Ragù di Cinghiale (EU)*			CHF 26.00

Nos viandes sont accompagnées de frites ou de riz et de légumes ainsi que de différents beurres selon propositions

Les mets proposés sur cette carte 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.

*Ces plats sont disponibles à l'emporter avec une déduction de CHF 2.00 par plat.

Sur demande nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.