

## La Chasse

### Entrées

*Saladine du cueilleur* 14.-

*Velouté de courge à l'huile de cèpe* 12.-

*Tarte fine de canard sauvage, figues et foie gras* 22.-

*Foie gras mi-cuit au piment d'Espelette*  
*Confiture de cerise noire* 24.-

### Plats

*Mijoté de marcassin façon Grand-Mère* 41.-

*Suprême de perdrix à la crème de bolets* 47.-

*Filet de cerf aux deux poivres* 45.-

*Selle de chevreuil sauce Grand-Veneur* 53.-

*Nos plats chasse sont accompagné d'une garniture revisitée  
et de spatzlis maison*

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