

La Chasse

Carpaccio de cerf , à l'huile d'olive vierge,vinaigre balsamic,et copeaux de parmesan

Entrée : **17.-**

Plat : **29.-(servi avec frites*)**

Crème de courge au curry ✓ **10.-**

Terrine de gibier et son coulis de fruits rouges **18.-**

Garniture de chasse ✓ **et spätzli** **25.-**

Civet de cerf **28.-**

Osso bucco de cerf aux bolets **35.-**

Médailles de chevreuil aux airelles **46.-**

Râbles de lièvre aux chanterelles **46.-**

Fondue Bourguignonne de chasse (min.2 pers) **52.- p. pers.**

Cubes de viande de cerf, chevreuil et râbles à frire dans de l'huile d'arachide, sauces* et garniture

Fondue chinoise de chasse (min. 2 pers) p.pers. **46.- p.pers.**

Cubes de viande de cerf, chevreuil, râbles à cuire dans un bouillon de gibier, sauces* et garniture

Les plats sont accompagnés de spätzlis maison ou pâtes, pommes aux airelles, poire au vin rouge, marrons, choux de Bruxelles ,choux rouges

« L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label **Fait Maison** »

Provenance :Bœuf (CH), Volaille, Veau (CH,FR), Agneau (CH,ANG),Gambas (pacifique),chevreuil (AT) Lièvre (ARG),Cerf (CH,NZ), Porc (CH), végétarien ✓

