



Mets de saison



Fondue vigneronne de chasse (250gr de cerf et de chevreuil)

Servis avec des spaetzlis maison, des marrons glacés, des choux de Bruxelles sautés, du chou rouge et une poire au vin rouge

CHF 47.00

Médailles de chevreuil

Servis avec des spaetzlis maison, des marrons glacés, des choux de Bruxelles sautés, du chou rouge et une poire au vin rouge

CHF 43.00

Tagliatelles à la courge Butternut et aux marrons

CHF 25.00

Velouté de courge à la fève tonka, pain d'épices aux marrons

CHF 12.00

Entrecôte de cerf sur ardoise (200gr)

Servis avec des spaetzlis maison, des marrons glacés, des choux de Bruxelles sautés, du chou rouge, une poire au vin rouge, et sauce venaison, à la cannelle, aux champignons et aux airelles

CHF 43.00

Civet de chevreuil

Servis avec des spaetzlis maison, des marrons glacés, des choux de Bruxelles sautés, du chou rouge et une poire au vin rouge

CHF 33.00

Croûte aux champignons

CHF 16.00

Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque () 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. »*