



Carte de chasse

Nos entrées :

Terrine de gibier* garnie	SFr. 16.—
Cassolette de champignons	SFr. 14.—
Soupe de courge	SFr. 10.—

Nos plats :

Civet de chevreuil façon la Gare <i>(lardons, petits oignons, champignons)</i>	SFr. 30.—
Médallions de chevreuil aux champignons	SFr. 36.—
Trio de médallions de gibier (cerf, chevreuil, sanglier) sauce Grand-Veneur	SFr. 36.—
Chasse d'Yvonand et des environs <i>(selon arrivage)</i>	SFr. 36.—

Sur commande : selle de chevreuil à partir de 2 personnes, sur 2 services
par pers SFr. 46.—

Menu du Chasseur

Terrine de gibier* garnie
•
Soupe de courge
•
Médallions de chevreuil aux champignons
•
Coupe vermicelles*

Menu complet SFr. 58.— / Menu 1 entrée SFr. 48.—

Garniture des plats : spaetzli ou nouilles, marrons, poire, pomme, raisin, chou rouge, choux de Bruxelles

« 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. »