

# Chasse



## Entrées / Vorspeisen

### *La planchette chasseur 19.-*

*Jambon cru de chevreuil, viande séchée de cerf, Maréchal roher Wildschinken, Hirschfleisch, Le Maréchal Käse*

### *Feuilleté aux champignons frais 16.- / 32.-(Plat)*

*(plat servi avec spätzli / Teller mit Spätzli bedient)  
Blätterteiggebäck mit frischen Pilzen*

### *Terrine de gibier du moment et sa petite salade 18.-*

*Aktuelle Wildterrinen mit kleinem Salat*

### *Crème de courge, huile aromatisée à la truffe 14.-*

*Kürbiscremesuppe mit Öl mit Trüffelaroma*

## Plats / Tellergerichte

### *Mignons de Cerf, sauce au choix 46.-*

*Hirschfilet Mignon mit Sauce nach Wahl*

### *Civet de Chevreuil 34.-*

*Rehpf Pfeffer*

### *Médailles dans la selle de Chevreuil,*

*sauce au choix 45.-*

*Rehmedaillons, Sauce nach Wahl*

### *L'assiette Potager & Verger 27.-*

*Gemüse- und Obstgartenteller*

*(Sans sauce, servie avec spätzli – Ohne Sauce, mit Spätzli bedient)*

## Sauces / Saucen

### *Beurre chasse, Forestière, Chocolat*

*Jägerbutter, Waldpilze, Chocolat*

*Nos plats sont servis avec des spätzlis maison, poire à Botzi de Chevroux, choux rouge, marrons glacés, choux de Bruxelles, pomme et sa confiture d'airelles.*

*Unsere Jagdteller sind garniert mit hausgemachten Spätzli, Büschelbirne von Chevroux, Rotkraut, Kastanien, Rosenkohl, Apfel mit Preiselbeerkonfitüre*

### *Pizza chasse 26.-*

*Bolets à la persillade, jambon cru de chevreuil  
Steinpilze mit Knoblauch und Petersilie und Rohschinken vom Reh*

