



MENU CHASSE

TERRINE DE SANGLIER AU POIVRE MAISON

VELOUTÉ DE POTIMARRON ET CHANTILLY INFUSÉE AU LARD

SELLE DE CHEVREUIL – GARNITURES AUTOMNALES EN UN SERVICE

POIRE POCHÉE AUX ÉPICES

MENU COMPLET : CHF 74.00

MENU SANS CRÈME DE COURGE : CHF 66.00

Carte des Mets et Carte de Chasse

Entrées

Salade verte	CHF 6.00
Salade mêlée	CHF 10.00
Velouté de Potimarrons, Chantilly infusée au Lard	CHF 10.00
Jambon de Parme (IT)	CHF 15.00
Terrine maison de Sanglier au poivre (CH-FR)	CHF 15.00
Tartare de Poisson, selon arrivage	CHF 18.00

Plats

Cordon Bleu de Porc maison (CH)	CHF 24.00
Entrecôte de Cheval (BE) (200gr)	CHF 28.00
Entrecôte de Bœuf (CH) (200gr)	CHF 30.00
Tartare de Bœuf 200 gr. coupé au couteau, Pommes Frites et Toasts (CH)	CHF 36.00
Filets de Perche "Loë" meunière, Salade verte, Pommes Frites (CH)	CHF 36.00
Linguine aux Fruits de Mer (VN-NL-IT)	CHF 24.00
Civet de Cerf Grand-Mère (AT)	CHF 38.00
Médallions de Chamois au Gin et Genièvre (CH)	CHF 46.00
Selle de Chevreuil Grand Veneur (AT) - 1 service	CHF 42.00
Selle de Chevreuil Grand Veneur (AT) - 2 services	CHF 55.00

Accompagnements à choix : Pommes Frites - Riz - Pommes de Terre "Grenaille" au Four - Légumes

Les mets proposés sur notre carte 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.

Sur demande nous vous donnerons volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.