

# Notre carte de chasse

### Nos entrées et salades

Salade du buffet Feuilleté aux chanterelles Terrine de gibier maison Terrine de foie gras de canard maison		7.50 14 17 24
Filets de perche meunière	petite portion grande portion	28 36
Les filets de perche sont accompagnés d'une salade du buffet, garn Pommes nature ou frites.	iture aux choix :	
<u>Végétarien</u>		
Assiette de garniture de chasse		23
<u>La chasse sur assiette</u>		
Civet de chevreuil « Grand-Mère »		40
Médaillons de chevreuil sauce chanterelles		45
Emincé de chevreuil aux raisins noir et blanc		36
Médaillons de cerf sauce chanterelles		41
La Trilogie du chef : Médaillon et civet de chevreuil + médaillon de cerf		48.50
Filets mignons de sanglier sauce moutarde à l'ancienne		39.50

Accompagnement : spätzli maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, purée de marrons et fruits d'automne (Sans salade) **Supplément de sauce chanterelles Fr. 6.-**



Prix en franc suisse (CHF)
TVA 8.1% incluse



## Sur Ardoise

Pavé de cerf

env. 200 gr. 39.50 env. 250 gr. 44.-

Sur demande: poids à choix pour « bon mangeur » (300, 350g ou plus)

Trio sur Ardoise

Chevreuil, Cerf, Sanglier

env. 200 gr. 42.env. 250 gr. 46.-

Sur demande: poids à choix pour « bon mangeur » (300, 350g ou plus)

Supplément 50gr. CHF 7.-

Pour les enfants (jusqu'à 10 ans)

Pavé de cerf

Accompagnement : spätzli maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, purée de marrons et fruits d'automne (sans salade)

## Sur Plat

Le soir et le week-end, dès 2 personnes, uniquement sur réservation

Selle de chevreuil (2 services)

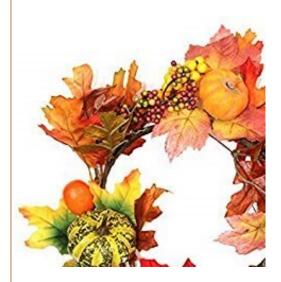
prix par personne

73.-

Accompagnements : spätzli maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, purée de marrons et fruits d'automne(sans salade)



Prix en francs suisse (CHF) Tva 8.1% incluse



# Les Viandes

### Viandes de bœuf sur ardoise

#### <u>L'Entrecôte</u>

S (env. 150gr)	33	L (env. 250gr)	44	
M	(env. 200gr)	39	XL (env. 300gr)	51

#### Le Filet

S	(env. 150gr)	37	L (env.250gr)	49
M	(env. 200gr)	43	XL (env.300gr)	55

## Viandes de cheval sur ardoise

#### <u>L'Entrecôte</u>

S (env.	(env. 150gr)	29	L (env.250gr)	39	
Μ	(env. 200gr)	34	XL (env.300gr)	44	

Les viandes sur ardoise sont accompagnées d'une salade du buffet et servies avec sauces Maison et une garniture au choix : pommes frites, pâtes ou légumes du marché.

Poids pour bon mangeurs XL.... XXL

Un X (50gr.) viande de boeuf CHF 6.-Un X (50gr.) viande de cheval CHF 5.-

#### **Provenances:**

Boeuf: Suisse, Paraguay, Uruguay

Veau: Suisse

Cheval: Uruguay, Europe

Porc: Suisse

Volaille : Suisse, Slovénie

Canard: France

Gibier: Europe, Nouvelles-Zélande Filets de perche: Pologne, Estonie Pain: Suisse (Maison Romer's) Pain hamburger: Italie



Prix en franc suisse (CHF) TVA 8.1% incluse

# Le Chef vous propose



## Fondue Bacchus de Chasse Dès 2 personnes

Salade du buffet

\*\*\*\*\*

Viande de Chevreuil coupée au couteau env. 250 gr. par pers. Sauces maison, sauce aux chanterelles Spätzli maison, choux rouges, choux de Bruxelles Marrons, purée de marrons et fruits d'automne

CHF 51.- par pers.

Supplément de viande 50gr. - CHF 9.-



Prix en franc suisse (CHF) TVA 8.1% incluse



# Les Menus du Chasseur

#### Menu « Cerf »

Salade du buffet

Feuilleté aux chanterelles

\*\*\*\*\*

Médaillons de cerf Garniture de chasse

Crème brûlée

CHF 64.-

#### Menu « Chevreuil »

Salade du buffet

\*\*\*\*\*\*\*
Terrine de gibier maison

\*\*\*\*\*\*

Médaillons de chevreuil Garniture de chasse

Sorbet prune arrosé

CHF 72.-

#### Menu « Val-de-Ruz »

Salade du buffet

\*\*\*\*\*\*
Foie gras de canard maison

Pavé de cerf sur ardoise (env.180gr.) garniture de chasse

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*\*
Tiramisu aux marrons

CHF 62.-

#### Menu « Savagnier »

Salade du buffet

\*\*\*\*\*

Filets de perche meunière Pommes nature

Pavé de bœuf (env.150g) sur ardoise, frites et légumes

\*\*\*\*\*\*\*
Parfait glacé à l'absinthe

CHF 49.50

Garniture de chasse : spätzli maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons, purée de marrons et fruits d'automne

Prix en franc suisse (CHF) Tva 8,1% incluse

