



Notre carte de chasse

Nos entrées et salades

Salade du buffet	7.50
Feuilleté aux chanterelles	14.-
Terrine de gibier maison	17.-
Terrine de foie gras de canard maison	24.-

Filets de perche meunière	petite portion	28.-
	grande portion	36.-

*Les filets de perche sont accompagnés d'une salade du buffet, garniture aux choix :
Pommes nature ou frites.*

Végétarien

Assiette de garniture de chasse	23.-
---------------------------------	------

La chasse sur assiette

Civet de chevreuil « Grand-Mère »	40.-
Médallions de chevreuil sauce chanterelles	45.-
Emincé de chevreuil aux raisins noir et blanc	36.-
Médallions de cerf sauce chanterelles	41.-
La Trilogie du chef : Médailon 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

23.-

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

Sur Plât

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

L'Entrecôte

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

L'Entrecôte

S	(env. 150gr)	29.-	L (env.250gr)	39.-
M	(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 :

Bœuf : 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



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

Médallions de cerf
Garniture de chasse

Crème brûlée

CHF 64.-

Menu « Chevreuil »

Salade du buffet

Terrine de gibier maison

Médallions 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

