

Auberge Du Chasseur



Maria & Sonny Salih
et leur équipe vous
souhaitent la bienvenue

Pour le bon déroulement de votre repas, dès 10 personnes, nous vous conseillons
de grouper votre choix. Tous nos mets sont préparés à la minute,
ce qui nécessite une certaine attente.

Nous vous remercions de votre compréhension et
Vous souhaitez de passer un agréable moment.

Merci de bien vouloir annoncer votre allergie au personnel de service
avant la prise de commande

Auberge du Chasseur
Rue Léo-Châtelain 11
2063 Fénin
Tél : 032 852 02 02
www.auberge.ch email : contact@auberge.ch

Les Menus Gourmands du Chasseur

Menu Féminin

Salade du buffet

Feuilleté Forestière

Entrecôte de Boeuf 150gr

Sur ardoise

Pommes frites et légumes

Parfait glacé à l'absinthe

45.50

Menu Vilars

Salade du buffet

Filets de perche meunière

Entrecôte de boeuf 150gr

Sur ardoise

Pommes frites et légumes

Sorbet prune arrosé

48.50

Menu Saules

Salade Campagnarde

Filets de perche meunière

Filets mignons de porc

« Saucisse forestière »

Pommes frites et légumes

Crème brûlée maison

49.50

Entrées & salades

Salade mêlée du buffet	8.50
Grande salade du buffet	13.50
Salade Campagnarde Douceur, lardons, œuf, croûtons au vinaigre de framboises	11.50
Terrine de foie gras de canard maison	23.-

Entrées chaudes

Feuilleté aux morilles	16.-
Raviolis fourrés aux truffes noires et ricotta Fromage râpé et beurre noisette	16.-

Nos tartares

Coupé au couteau

Tartare de boeuf

200gr. 29.-

250gr. 34.-

Tartare de cheval

200gr. 24.-

Servis avec salade du buffet, toasts, beurre et pommes frites

Prix en franc suisse (CHF)
TVA 8.8% incluse

Poissons & Crustacés

Filets de Perche meunière	petite portion	29.-
	grande portion	37. -
Supplément de sauce tartare CHF 2.-		
Filets de loup de mer rôti à l'huile d'olive, confit de tomates et coulis de pesto		37.50
Queues de crevettes géantes flambées au cognac		37.50

Les poissons et crustacés sont accompagnés d'une petite salade du buffet
Garniture au choix : Pommes nature, frites ou riz

Les Pâtes

Raviolis fourrés aux truffes noires et ricotta	29.50
--	-------



Prix en franc suisse (CHF)
TVA 8,8% incluse

Viandes de bœuf sur ardoise

L'Entrecôte

S (env.150gr.)	31.50	L (env.250gr.)	44.-
M (env.200gr.)	37.50	XL (env.300gr.)	49.-

Le Filet

S (env.150gr.)	35.50	L (env.250gr.)	47.50
M (env.200gr.)	41.50	XL (env.300gr.)	53.-

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, gratin ou légumes du marché.

Poids pour bons mangeurs XX...XL

Provenance des Viandes :

Bœuf : Suisse, Paraguay, Uruguay
Cheval : Uruguay, Europe
Porc : Suisse
Véau : Suisse
Volaille : Suisse, Slovénie
Canard : France
Gibier : Europe, Nouvelle-Zélande
Crabes : Pacifique
Filets de loup : Turquie
Filets de perche : Pologne, Estonie
Saumon : Norvège



Prix en franc suisse (CHF)
TVA 8.8% incluse

Les duos sur ardoise

Salade du buffet

Entrecôte de boeuf et cheval

M (env.200gr.) 34.-

L (env.250gr.) 40.-

XL (env.300gr.) 46.-

Servis avec une garniture au choix :
Pommes frites, pâtes, gratin dauphinois ou légumes



Viandes sur Assiette

Filets mignons de porc « sauce morilles » 38.50

Filet de boeuf sauce morilles, env. 180gr. 47.50

Les viandes sont accompagnées d'une salade du buffet,
Garniture au choix, pommes frites, pâtes, gratin dauphinois et légumes du marché

Les Fondues à discréction du « Chasseur »

Viande fraîche coupée au couteau

Fondue chinoise 43.50 par pers.

Viande de boeuf, cheval

Minimum 2 personnes

Fondue vigneronne « Auberge » 43.50 par pers.

Viande de boeuf, cheval

Minimum 2 personnes

Les fondues sont accompagnées d'une salade du buffet et
Servies avec sauces maison, pommes frites, fruits et cornichons



Prix en franc suisse (CHF)

TVA 8.8% incluse