



Notre carte de chasse

Nos premiers plats

Carpaccio de cerf	SFr. 18.—
Tataki de chevreuil	SFr. 19.—
Cassolette de champignons	SFr. 16.—
Soupe de courge	SFr. 10.—

Nos plats

Civet de chevreuil	SFr. 33.—
Médallions de chevreuil aux champignons	SFr. 39.—
Trio de médallions (cerf, chevreuil, sanglier) Grand-Veneur	SFr. 39.—
Rack de sanglier au poivre concassé	SFr. 37.—

Sur commande minimum 24h à l'avance et à partir de 2 personnes :

Selle de chevreuil en 2 services par personne SFr. 48.—

Garniture des plats : spaetzli ou nouilles, marrons, poire, pomme, raisin, chou rouge, choux de Bruxelles)

Nos desserts maison

Crème brûlée à la vanille de Madagascar et sa glace*	SFr. 9.—
Café gourmand	SFr. 9.—
Coupe vermicelles*	SFr. 8.—
Tiramisu au pain d'épices et ananas	SFr. 8.—
Poire au vin rouge et glace vanille*	SFr. 8.--

Assiette de fromages SFr. 11.--

Menu du Chasseur

Carpaccio de cerf

*

Soupe de courge

*

Médallions de chevreuil aux champignons

*

Poire au vin rouge et glace vanille

Menu complet SFr. 62.—

Menu avec une entrée SFr. 50.—

Nous nous tenons à votre entière disposition pour toute information que vous pourriez désirer concernant la composition des mets pouvant contenir des éléments allergènes

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) 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. » « L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison »