

# TERTIANUM

Le Pavois

## La chasse

### Les Entrées & Salades

Velouté crémeux à la courge et pignons rôtis <i>Creamy squash velouté and pine nuts</i>	CHF 14.00
Salade frisée aux chanterelles sautées, lardons et croûtons <i>Sauteed chanterelles with curly lettuce with lardons and croutons</i>	CHF 24.00
Terrine de sanglier et sa compotée d'oignons aux airelles <i>Wild boar terrine with onions and huckleberry jam</i>	CHF 21.00
Carpaccio de cerf, vinaigrette au sirop d'érable <i>Deer carpaccio seasoned with maple syrup vinaigrette</i>	CHF 25.00

### Le Gibier

Civet de chevreuil façon Grand-Mère <i>Venison Stew</i>	CHF 34.00
Saltimbocca de chevreuil snacké sauce aux figues parfumées au gin <i>Snacked Venison saltimboka with gin flavoured figs sauce</i>	CHF 41.00
Noisettes de cerf poêlée, sauce poivrade aux raisins <i>Dear medallion with grapes pepper sauce</i>	CHF 43.00
Filet de chevreuil en croûte de noisette, sauce au Cognac <i>Hazelnut-crusted venison fillet, Cognac sauce</i>	CHF 44.00

**Tous nos plats sont accompagnés de spätzli, choux rouge et choux de Bruxelles**  
*All our dishes are served with spätzli, red cabbage and Brussels sprout*

# TERTIANUM

Le Pavois

## Suggestion automnale

Gratin de gnocchi aux champignons CHF 26.50  
*Gratinated gnocchi and mushrooms*

Risotto à la courge et morilles sautées CHF 29.50  
*Morel and squash risotto*

## Desserts

Meringues et vermicelles au Kirsch CHF 15.00  
*Meringue and chestnut vermicelli with Kirsch*

Parfait glacé au nougat CHF 14.00  
*Iced nougat parfait*

## DECLARATION D'ORIGINE DES VIANDES

Marcassin :

Cerf (carpaccio) :

Chevreuil (civet) :

Chevreuil :

Suisse

Allemagne

Union Européenne

Allemagne, Bavière