

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 chevreuil et sa compotée d'oignons aux airelles <i>Venison terrine with onions and huckleberry jam</i>	CHF 22.00
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 42.00
Noisettes de cerf poêlée, sauce poivrade aux raisins <i>Deer medallion with grapes pepper sauce</i>	CHF 44.00
Filet de chevreuil en croûte de noisette, sauce au Cognac <i>Hazelnut-crusted venison fillet, Cognac sauce</i>	CHF 45.00

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 30.00

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

Cerf :

Allemagne Bavière

Terrine de chevreuil :

Suisse

Cerf (carpaccio) :

Nouvelle Zélande

Chevreuil (civet) :

Union Européenne

Chevreuil :

Allemagne, Bavière