

LA CHASSE

LES ENTRÉES ET SALADES

Terrine de gibier et son confit de sureau <i>Game terrine and elderberries jam</i>	24.00
Trio de viandes séchées de cerf, chevreuil et sanglier <i>Trio of dried meat, deer, roe deer and boar</i>	24.00
Frisée aux chanterelles sautées, lardons et croûtons <i>Frisée salad with fried chanterelles, diced bacon and croutons</i>	21.00

POTAGE D'AUTOMNE

Velouté de butternut parfumé au curry et morilles sautées <i>Creamy butternut squash soup with curry and pan fried morels</i>	14.00
--	-------

LE GIBIER

Civet de chevreuil Chasseur (champignons, oignons grelots et lardons) <i>Hunter's style venison stew (mushrooms, spring onions and bacon)</i>	30.50
Tian de cerf rôti entier, sauce balsamique et gin <i>Tian of roasted deer, balsamic and Gin</i>	45.00
Entrecôte de lièvre snackée sur une compotée d'oignons à la grenadine et sauce aux coings <i>Fried hare entrecote, on a bed of onions and grenadine compote, sauce of quince</i>	43.00
Filet de chevreuil en croûte de noisettes et airelles caramélisées, sauce au Cognac <i>Hazelnut-crusted venison fillet with caramelized cranberries, Cognac sauce</i>	49.00

SUGGESTION AUTOMNALE POUR LES VÉGÉTARIENS

Gratin de gnocchi aux champignons de saison <i>Gratinated gnocchis and mushrooms of the season</i>	24.00
---	-------

DESSERT

Meringues et vermicelles au Kirsch <i>Meringue and chestnut vermicelli with Kirsch</i>	12.50
Parfait glacé au nougat <i>Iced nougat parfait</i>	12.50

Menu Signature du Chef

Caille désossée et rôtie en rond de saladine du moment
Vinaigrette balsamique corsée à la framboise

Boneless roasted quail on a small season salad
Balsamic vinaigrette with raspberry flavor

Médallions de chevreuil revisités en saltimbocca
Sauce Grand –Veneur aux éclats de truffes
Compote de chanterelles sautées
Duo de choux et sa poire pochée
Spätzli dorés

Venison medallions revisited in saltimbocca style
Hunter's sauce with truffle flakes
Compote of fried chanterelles
Duo of cabbage and poached pear
Fried spätzli

Tarte tatin aux pommes et sa glace vanille enrobée de miel

Apple tart tatin with vanilla ice cream ,sprinkled with honey

CHF 66.00