



Nos entrées froides

Doucette automnale accompagnée de champignons, croûtons et magret de canard fumé	CHF 15.00
Salade aux chanterelles	CHF 14.00
Terrine de cerf et coulis d'airelles	CHF 18.00

Nos entrées chaudes

Feuilleté de chanterelles à la crème	CHF 16.00
Potage de courge aux éclats de marron	CHF 9.50
Crème de bolets et croûtons à l'ail	CHF 10.50

Nos plats de chasse

Civet de cerf chasseur	CHF 26.00
Emincé de cerf aux bolets	CHF 36.00
Médallions de cerf aux raisins frais de notre terroir	CHF 34.00
Médallions de chevreuil aux chanterelles	CHF 42.00

GARNITURE : spätzli, choux rouges braisés, marrons glacés, choux de Bruxelles et poire au vin rouge

Burger du chasseur	CHF 26.00
Steak de sanglier, chanterelles, sauce aux airelles et pommes country	

Nos plats végétariens

Spätzli du chasseur, accompagnés de la garniture de la chasse	CHF 24.00
Spätzli aux bolets sautés et Tête de Moine	CHF 25.00
Cannelloni aux chanterelles	CHF 22.00

Nos « incontournables »

Emincé de buffle de Travers aux échalotes	CHF 30.00
Filets de perche au beurre	CHF 33.00

GARNITURE A CHOIX : gratin dauphinois, pommes frites, riz, nouillettes, pommes nature, spätzli, légumes

Nos douceurs automnales

Crème brûlée aux marrons	CHF 9.50
Vermicelles de marron, meringues et crème chantilly	CHF 14.00
Pruneaux au vin rouge et glace à la cannelle	CHF 9.50
Café glacé et liqueur aux œufs et à l'absinthe	CHF 9.50

PROVENANCE DE NOS VIANDES ET POISSONS : Suisse (buffle, sanglier et cerf), Suisse ou Europe (chevreuil, canard et perches)

N'hésitez pas à nous faire part de vos éventuelles allergies ou intolérances alimentaires.