

La chasse

Entrées

Saladine et filets de cerf tièdes aux airelles

Frs. 18.-

Bruscetta aux chanterelles et jambon cru

Et sa saladine

18.-

Poêlée de chanterelles à la crème

20.-

Plat

Assiette du chasseur aux airelles

(Filet mignon cerf, filet mignon sanglier, médaillon chevreuil)

Frs. 42.-

Filets mignons de cerf au Whisky

Frs. 42.-

Filet mignons de sanglier à la raisinée

Frs. 38.-

Médailles de chevreuil Grand Veneur

Frs. 45.-

Selle de chevreuil aux airelles (min 2pers.) (Sur commande 24h à l'avance)

Frs. 49.- par pers.

Fondue braconnière(min2pers) (Sur commande 24h à l'avance)

(bouillon aromatisé aux herbes et vin rouge)

cerf(250gr):45.- Chevreuil(250gr): 49.-

Supp: cerf :15 fr les 100gr et chevreuil 18.- les 100gr.

Notre garniture chasse se compose de :

Spätzli maison ou nouilles, chou rouge braisé, choux de Bruxelles, marrons au caramel, fruits d'automne

Lasagne Forestière et morilles

(mélange de champignons et morilles, béchamel, mozzarella)

Accompagnées d'une cassolette de champignons et légumes

Frs. 41.-

Dessert

Verrine de Poire au vin rouge, vermicelles aux marrons

Glace vanille

Frs. 11.-

Profiteroles à la vanille, vermicelles aux marrons et concassé de meringue

Frs. 11.-