



Notre carte chasse

Nos entrées

Salade de doucette, œuf, lardon, croûtons <i>Nüsslisalat, Ei, Speckwürfel, Croutons</i>	12.00
Carpaccio de cerf à l'huile de noisette <i>Carpaccio vom Hirsch an Haselnussöl</i>	20.00
Velouté de courge et jambon de cerf <i>Kürbiscrèmesuppe und Schinken vom Hirsch</i>	13.00
Terrine de foie gras de canard Maison <i>Hausgemachte Entenstopfleber-Terrine</i>	23.00

Nos plats principaux

Entrecôte de selle de chevreuil grillée <i>Rehrücken-Entrecôte vom Grill</i>	48.00
Filet mignon de cerf grillé <i>Filet Mignon vom Hirsch vom Grill</i>	39.00
Civet de chevreuil <i>Rehpfeffer</i>	32.00
Médaillons de cerf, sauce forestière <i>Hirschmedaillons, Sauce Forestière</i>	36.00
- Servis avec garniture chasse, spätzli Maison, sauce chasse <i>Dazu servieren wir Ihnen Wildbeilagen, hausgemachte Spätzli, Jägersauce</i>	
Assiette avec garniture chasse, spätzli Maison, sauce forestière <i>Teller mit Wildbeilagen und hausgemachten Spätzli, Sauce Forestière</i>	28.00

Toute notre chasse est servie sur assiette
Alle Wildgerichte werden auf dem Teller serviert

Fondue chinoise St Hubert, dès 2 personnes <i>Fondue Chinoise St. Hubert, ab 2 Personen</i>	220 gr	p.p. 42.00
--	--------	------------

- Servie avec diverses sauces, spätzli Maison ou pommes allumettes, salade verte
Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Saucen, hausgemachte Spätzli oder Pommes Allumettes, grüner Salat.

Supplément viande 100 gr 12.00