



Notre carte chasse

Nos entrées

Salade de doucette, œuf, lardon, croûtons <i>Nüsslisalat, Ei, Speckwürfel, Croutons</i>	16.00
Carpaccio de cerf à l'huile de noisette <i>Carpaccio vom Hirsch an Haselnussöl</i>	20.00
Velouté de courge, parfumé au curry <i>Kürbiscrèmesuppe mit Curry</i>	12.00
Croustillant de roesti, sauce forestière <i>knusprige Rösti, Pilzrahmsauce</i>	16.00
Terrine de foie gras Maison, pain brioché <i>Hausgemachte Foie Gras Terrine, Brioche Brot</i>	27.00

Nos plats principaux

Entrecôte de selle de chevreuil, sauce chasse <i>Rehrücken-Entrecôte, Jägersauce</i>	55.00
Filet mignon de cerf, sauce chasse <i>Filet Mignon vom Hirsch, Jägersauce</i>	41.00
Filet mignon de cerf, sauce Forestière <i>Filet Mignon vom Hirsch, Pilzrahmsauce</i>	45.00
Civet de chevreuil <i>Rehpfeffer</i>	33.00
- Servis avec garniture chasse, spätzli Maison <i>Dazu servieren wir Ihnen Wildbeilagen, hausgemachte Spätzli</i>	
Assiette d'automne végétarienne, escalopes de Quorn rôties, garniture chasse, spätzli Maison, sauce forestière <i>Vegetarischer Herbstteller, Quorn Schnitzel gebraten, Wildbeilage, hausgemachte Spätzli, Pilzrahmsauce</i>	35.00

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

Fondue chinoise St Hubert, Filet mignon de cerf <i>Fondue Chinoise St. Hubert, Filet Mignon vom Hirsch</i>	dès 2 pers. 220gr ab 2 Personen	45.00 p.p.
- Servie avec diverses sauces, spätzli Maison ou pommes allumettes, salade verte <i>Dazu servieren wir Ihnen verschiedene Saucen, hausgemachte Spätzli oder Pommes Allumettes, grüner Salat.</i>		

Supplément viande 100 gr 13.00