



Nos entrées froides

Salade mâche automnale <i>doucette accompagnée de champignons, croûtons, lardons et œufs</i>	CHF 15.00
Salade mêlée	CHF 8.00
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 à la crème double	CHF 8.50
Crème de bolets aux copeaux de marrons	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

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

Nos plats végétariens

Spätzli du chasseur – avec 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 28.00
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
Mont blanc aux vermicelles de marrons	CHF 9.50
Soufflé glacé au miel et noix	CHF 9.50

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

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