

La Chasse



Pour commencer...

	entrée	plat
Soupe à la courge	12.50	
Feuilleté maison à la fricassée de chanterelles	26.50	
Terrine de chevreuil sur nid de salades et roquette	26.50	
/toasts, beurre et confiture d'airelles /		
Foie gras mariné au cognac	26.50	
/servi avec toast, beurre, confiture maison et compote de pommes/		

La suite sur plat...

Civet de cerf façon « Grand-mère »	43.00
Médallions de filet de cerf aux trois poivres	52.00
Filets mignons de sanglier aux champignons des bois	49.00
Entrecôte de cerf sur ardoise (250gr), deux sauces maison	49.50
Selle de chevreuil (uniquement sur réservation ; min 2 pers)	69.00

Les garnitures :

Spätzli maison ou tagliatelles, poire au vin rouge, pomme au romarin, confiture d'airelles, marrons caramélisés, raisin, choux de Bruxelles, choux rouges braisés à la cannelle

Fondue « Chasseur » min 2 pers 49.50

(viande de cerf et sanglier (250 gr) coupée au couteau, servie avec ses sauces maison, spätzli / pâtes / frites et salade en entrée)

Supplément de viande 100 gr 14.00

Supplément de spätzli 6.00

Potence « Chasse » min 2 pers 59.50

(filet de cerf et sanglier (250 gr) flambé au Grand Marnier ou whiskey ; sauce Grand Veneur, aux trois poivres et aux bolets ; garniture de chasse)

Le dessert ...

Vermicelles de marrons	12.50
Fruits des bois chauds et boule de glace vanille	12.50

**Servie le soir dès 19h ainsi que les samedis et les dimanches;
Service à midi uniquement sur réservation**