

Suggestions de chasse

Entrées

	<i>Entrée</i>	<i>Plat</i>
Terrine de gibier au foie gras et fruits d'automne Chutney de pruneaux et gingembre	CHF 17.00	
Œuf mollet Sauté de champignons sauvages et mouillette de brioche au lard IGP	CHF 19.00	
Carpaccio de filet de cerf mi-cuit Copeaux d'alpage vieilli et pesto de sauge	CHF 21.00	

Spécialités

Tartare de chevreuil Arachides torréfiées, condiment bolet, huile de noisette et jeunes pousses Toast de pain aux fruits		CHF 37.50
Atriaux de gibier mitonnés Risotto du chasseur à la Dôle		CHF 29.00
Civet de cerf apprêté à l'ancienne Petits oignons, lardons et champignons		CHF 34.00
Filet de selle désossée de biche de cerf Sauce forestière		CHF 42.50
Tournedos de filet de chevreuil enroulé d'épices et jambon cru Sauce Grand Veneur aux fruits des bois		CHF 44.00
Deux filets de râble de lièvre poêlés Sauce poivrade		CHF 39.50



Nos plats sont accompagnés de fruits et légumes d'automne, spätzli maison ou tagliatelle fraîches senteur champignons.