



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>	21.00
Velouté de courge, parfumé au curry <i>Kürbiscrèmesuppe mit Curry</i>	12.00
Croustillant de roesti, sauce champignons avec morilles <i>knusprige Rösti, Pilze und Morcheln Sauce</i>	17.00
Tartare de gibier (cerf et chevreuil) aux airelles et gyn Pain baguette toasté et beurre	23.00

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>	43.00
Filet mignon de cerf, sauce champignons et morilles <i>Filet Mignon vom Hirsch, Pilze und Morcheln Sauce</i>	47.00
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 champignons avec morilles Vegetarischer Herbstteller, Quorn Schnitzel gebraten, Wildbeilage, hausgemachte Spätzli, Pilze und Morcheln Sauce	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. ab 2 Personen	220gr	46.00 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