



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
Terrine de foie gras Maison, Chutney de saison, pain brioché <i>Hausgemachte Foie Gras Terrine, Saisonales Chutney, Brioche Brot</i>	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>	42.00
Filet mignon de cerf, sauce champignons et morilles <i>Filet Mignon vom Hirsch, Pilze und Morcheln Sauce</i>	46.00
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 <i>Vegetarischer Herbstteller, Quorn Schnitzel gebraten, Wildbeilage, hausgemachte Spätzli, Pilze und Morcheln Sauce</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. 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