



# MENU DEBUT D'AUTOMNE HERBSTANFANG'S MENU



*Terrine de gibier fait maison  
à l'Armagnac et pruneaux*  
Hausgemachte Wild-Terrine  
mit Armagnac und Zwetschgen



*Entrecôte de cerf  
aux aîrelles*  
Spätzli  
Garniture automnale



Hirsch-Entrecôte  
mit Preiselbeeren  
Spätzli  
Herbst-Garnitur



*Figue fraîche  
caramélisée au miel de Guin,  
Porto rouge  
et glace vanille*



Frische Feige  
karamellisiert mit Honig aus Düdingen  
roter Portwein  
und Vanille Glace



MENU COMPLET      FR. 52.50  
- SANS ENTRÉE      FR. 41.50  
- SANS DESSERT      FR. 44.50  
- SEULEMENT LE PLAT      FR. 36.50



# LA CHASSE WILD-GERICHTE

	EN ENTRÉE	EN PLAT
<i>Rillettes fait maison du moment, cuchaule toasté et saladine à l'huile de noix</i>	18.50	
Hausgemachte Rilletten, getoastete Cuchaule und Blattsalat an Baumnussöl		
<i>Terrine de gibier fait maison à l'armagnac et pruneaux</i>	18.50	
Hausgemachte Wild-Terrine an Armagnac und Zwetschgen		
<i>Carpaccio de cerf, pistou de bolets, copeaux de vieux gruyère AOP</i>	23.50	
Hirsch-Carpaccio, Steinpilzen-Pistou, Vieux Gruyère AOP Späne		
<i>Les Délices du chasseur (salsiz de cerf, jambon de chevreuil fumé et terrine)</i>	21.50	
Genussteller vom Jäger (Hirsch-Salsiz, Terrine und geräucherter Rehschinken)		
<i>Doucette au magret de canard fumé et œuf de caille</i>	19.50	
Nüsslisalat mit geräucherter Entenbrust und Wachtelei		
<i>Escalope de foie gras de canard poêlée, figues au miel et porto rouge</i>	26.50	
Escalope de foie gras de canard gebraten, Feigen, Honig und roten Portwein		
<i>Civet « Chasseur » du moment</i>		28.50
Wild-Pfeffer "Jäger Art" je nach Ankunft		
<i>Emincé de cerf minute aux bolets</i>		32.50
Hirsch-Geschnetztes "Minute" mit Steinpilzen		
<i>Selle de chevreuil «Grand Veneur»</i>	<b>AVEC 2 SERVICE</b>	DÈS 2 PERS. P. PERS. 64.-
Reh-Rücken «Grand Veneur»	<b>MIT 2 SERVICE</b>	AB 2 PERS.
<i>Assiette de garniture de chasse avec Spätzli</i>		24.50
Wildgarnitur-Teller mit Spätzli		

LES PLATS SONT ACCOMPAGNÉS DE SPÄTZLI FAIT MAISON ET LA GARNITURE CHASSE  
DIE HAUPTSPEISEN SIND MIT HAUSGEMACHTEN SPÄTZLI UND WILDGARNITUR SERVIERT.

Provenance du gibier ; Herkunft vom Wild : A / D / F / BE

## PROPOSITIONS DE VINS WEINVORSCHLÄGE

### BLANC

CHEVERNY BLANC 1 DL 7.- BOUT. DE 7,5 DL 45.-  
Domaine du Salvard Sauvignon blanc 85%, Chardonnay 15%

### ROUGES

DIOLINOIR 1 DL 5.50 EN POT DE 5 DL 25.50  
Maurice Gay, Valais AOC Maison Obrist Vevey

SECRET SYRAH 1 DL 8.- BOUT. DE 7,5 DL 53.-  
Syrah vieilles vignes élevée en fût de chêne  
Domaine Rose Dieu- Plan de Dieu AOC Côtes-du-Rhône Village

CORNALIN 1 DL 8.50 BOUT. DE 5 DL 40.50  
Varone Sion

HUMAGNE 1 DL 8.50 BOUT. DE 5 DL 40.50  
Varone Sion

TVA incluse