

GOURMANDISES AUTOMNALES



Les ENTRÉES

- Crème de courge et sa chips de lard fumé Fr. 14.-
Kürbissuppe mit geräucherter Speck , pumpin soup with smoked bacon
- Salade de caille au vinaigre de framboise maison Fr. 22.-
*Wachtelsalat ohne Knochen mit ausgemachtem Himbeeressig
Boneless quail salad with homemade raspberry vinegar*

PLAT PRINCIPAL

- Pizza Saint-Hubert fromage d'alpage, viande séchée de cerf & de sanglier, pomme fruit et confiture d'airelle Fr. 27.-
*Pizza mit Alpkäse, Trockenfleisch vom Wilderer, Fruchtapfel und Blaubeermarmelade
Pizza with alpine cheese, dried meat from poacher, fruit apple and blueberry jam*
- Civet du moment aux oignons glacés, croûtons, lardons, champignons Fr. 32.-
*Wildragout mit glasierten Zwiebeln, Croutons, Speck, Pilzen,
Game stew with glazed onions, croutons, bacon, mushrooms*
- Filet mignon de cerf, sauce Grand Veneur Fr. 46.-
Hirschfilet with Grand-Veneur-Sauce – Deer filet mignon with Grand-Veneur sauce
- Entrecôte de chamois aux bolets Fr. 49.-
Gamsentrecôte mit Steinpilzen, chamois entrecote with boletus

Commande dès 2 personnes

- Selle de chevreuil Grand Veneur en 2 services / par pers, Fr. 58.-
Rehrücken , saddle of venison



MENU de PLAISIR SAUVAGE

Commande dès 2 personnes

Salade de caille au vinaigre de framboise maison

*Wachtelsalat ohn e Knochen mit ausgemachtem Himbeeressig
Boneless quail salad with homemade raspberry vinegar*

* * * * *

Crème de courge et sa chips de lard

Kürbissuppe mit geräucherter Speck , pumpin soup with smoked bacon

* * * * *

Duo de filet mignon de cerf , sauce Grand Veneur et Entrecôte de chamois aux bolets

En deux service

*Duo aus Hirschfilet Mignon mit Grand-Veneur-Sauce und Gamsentrecôte mit Steinpilzen serviert in zwei Gängen.
Duo of deer filet mignon with Grand Veneur sauce and chamois entrecote with boletus
served in two courses.*

Accompagnement fruits & légumes de saison

* * * * *

Chaud-froid de fruits rouges et son sorbet avec des éclats de meringue & chantilly

*Heisse rote Früchte und sein Sorbet mit Baiserchips & Schlagsahne –
Hot red fruits and ist sorbet with meringue chips & whipped cream*

Menu complet Fr. 80.-