MENU Chasse

POUR BIEN COMMENCER…

Foie gras marbré au vin rouge, poudre de pain d'épices et chutney pomme-cannelle
26.-

Saumon gravlax au génépi, crème légère aux airelles et agrumes
20.-

Terrine de chevreuil, pickles de girolles
24.-

Aumônière de pâte filo aux champignons, salade de fruits secs
22.-

ON CONTINUE...

Selle de chevreuil pour 2 personnes
79.- par personne

Entrecôte de chevreuil sur pierrade
46.-

Filet de cerf (200gr)
Crème de panais à la truffe
49.-
Sup. lamelles de truffe
6.-

Fondue chasseur pour 2 personnes
Cerf, canard, chevreuil
55.- par personne

Sauces au choix: poivre, grand veneur (jus de viande et airelles) ou morilles

Tous les plats sont accompagnés des garnitures de la chasse et de spätzlis

Civet de cerf
Garniture grand-mère, champignons, choux de Bruxelles et spätzlis
38.-

Le Margueron

MENU Chasse

POUR TERMINER EN DOUCEUR...

Tartelette Weisshorn
Caramel, crème vanille et marrons
12.-

Crème brûlée au génépi
9.-

MENUS

Menu du Chasseur
59 CHF

Aumônière de pâte filo aux champignons,
salade de fruits secs

Civet de cerf
Garniture grand-mère, champignons, choux de Bruxelles et spätzlis

Crème brûlée au génépi

Menu Premium
79 CHF

Foie gras marbré au vin rouge, poudre de pain d'épices et chutney pomme-cannelle

Filet de cerf (200 gr)
Crème de panais à la truffe

Tartelette Weisshorn
Caramel, crème vanille et marrons

Le Margueron