



## Les Entrées Chasse

Terrine de chevreuil maison et sa compote de coing	17.-
Fiori de gibier à l'arôme de truffes noires et jus corsé	19.-
Saladine gourmande du braconnier	22.-
Jambon cru de sanglier, boulette de lièvre panée, Terrine de chevreuil, chanterelles poêlées	
Carpaccio de cerf, pesto, pignons, sirop de châtaignes	22.-
Risotto aux chanterelles clous et tuile de grana padano	22.-

## Les Mets de Chasse

Nos plats sont servis en un service avec garnitures chasse et spaëtzli maison

Civet de chevreuil à l'ancienne	35.-
Filet mignon de sanglier vigneronne	43.-
Médallions de cerf aux chanterelles	47.-
Selle de chevreuil Grand' Veneur (découpe en cuisine)	51.-

### Le Menu Du Braconnier

Carpaccio de cerf, pesto, pignons  
Et sirop de châtaignes

Risotto aux chanterelles  
Et tuile de grana padano

Selle de chevreuil  
Grand' Veneur  
Garniture chasse Spaetzli maison

Éventail de poire pochée  
Au vin rouge et cannelle  
Glace Vanille Bourbon  
Tuile aux cinq épices

Frs. 82.-

### Le Menu Du Chasseur

Terrine de chevreuil maison  
Et sa compote de coing

Fiori de gibier à l'arôme  
de truffes noires et jus corsé

Filet mignon de sanglier  
Vigneronne  
Garniture chasse, Spaetzli maison

Tiramisu Automne Style  
Cubes poire pochée, biscuit,  
mousses mascarpone et marrons,  
châtaignes au caramel

Frs. 67.-

Selle de Chevreuil – Sanglier Provenance EU  
Civet Provenance CH / EU  
Cerf Provenance NZ Lièvre Provenance ARG