



Les Entrées Chasse



Terrine de chevreuil maison et sa compote de coing	16.-
Fiori de gibier à l'arôme de truffes noires et jus corsé	19.-
Saladine gourmande du braconnier	22.-
<i>Jambon cru de sanglier, boulette de lièvre pannée, Terrine de chevreuil, chanterelles « clous » poêlées</i>	
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	33.-
Filet mignon de sanglier vigneronne	42.-
Médallions de cerf aux griottes marinées	45.-
Selle de chevreuil Grand' Veneur <i>(découpe en cuisine)</i>	49.-



Le Menu Du Braconnier

Carpaccio de cerf, pesto, pignons
Et sirop de châtaignes

Risotto aux chanterelles clous
Et copeaux de grana padano

Selle de chevreuil
Grand' Veneur
Garniture chasse
Spaetzli maison

Éventail de poire pochée
Au vin rouge et cannelle
Glace aux marrons
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

Bavarois et sa gelée de figues
Éclats de meringues
Mini poire pochée
et coulis de vin cuit

**

Frs. 65.—

