

Menu Chasse

Velouté de **Potiron**
Aux parfums d'Amandes

Ravioles de Cèpes
A la mode Acacia

Le **Filet Mignon de Cerf**
Sauce Jägermeister aux éclats de Poivre Noir
Garniture de Chasse

Glace aux Marrons
Crème Double et Meringues de la Gruyère

CHF 68.—

Vin Suggéré :
Cornalin Hurlevent
Caves Favre Valais, Suisse
Bouteille 52.—
1 dl 7.50

L'Acacia

HOTEL-RESTAURANT

Nos Entrées

Vorpeisen - Starters

Salade Verte

Grüner Salat - Green Salad

CHF 6.50

Salade Mêlée

Gemischter Salat – Mixed Salad

CHF 9.50

Saladine de Gambas provençales

Salat mit grossen Krevetten (provençales) - King Prawns Salad with Garlic and Herbs

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 23.50

Salade Campagnarde

Oignons, Croutons, Fromage, Lardons

Bauernsalat: Zwiebeln, Croutons, Käse, Speck - Farmer Salad: Onions, Croutons, Cheese, Bacon

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 21.50

Salade d'Automne au Vinaigre de Framboise et sa Terrine de Gibier

Wild Terrine mit Salat – Wild Terrine with Salad

CHF 16.50

Ravioles de Cèpes à la mode Acacia

Steinpilz Ravioli – Boletus Ravioli

CHF 15.50

Le Velouté de Potiron du Chef

Kurbis Suppe – Pumpkin Soup

CHF 9.50

Feuilleté aux Délices d'Automne

Pilz Pastetchen, Vol-au-vent with Mushroom Sauce

Petit CHF 15.50

L'Acacia

HOTEL-RESTAURANT

Les Gibiers

Wilde Fleisch - Wildmeat

Filets Mignons de Cerf

Sauce Jägermeister aux éclats de Poivre Noir

Spätzlis Maison ou Nouilles, Choux rouges, Choux de Bruxelles,
Poire au Vin rouge, Marrons glacés.

Hirsch Filet Mignon mit Steinpilz und Wildsauce
Deer Filet Mignon with Boletus and Wildsaison sauce

CHF 39.—

Civet de Cerf

Spätzlis Maison ou Nouilles, Choux rouges, Choux de Bruxelles,
Poire au Vin rouge, Marrons glacés.

Hirschpfeffer mit Wilde Beilage
Deer Stew and Wildsaison sauce

CHF 27.—

Emincé minute de Cerf et Chevreuil aux Champignons

Spätzlis Maison ou Nouilles, Choux rouges, Choux de Bruxelles,
Poire au Vin rouge, Marrons glacés.

CHF 37.--

Médallions de Chevreuil, Sauce Grand Veneur

Spätzlis Maison ou Nouilles, Choux rouges, Choux de Bruxelles,
Poire au Vin rouge, Marrons glacés.

CHF 39.--

Filet Mignon de Sanglier

Sur Lit de Cèpes accompagné de Sauce Chasse
Spätzlis Maison ou Nouilles, Choux rouges, Choux de Bruxelles,
Poire au Vin rouge, Marrons glacés.

CHF 39.--

Spätzli Maison :

Œufs Suisse de Cournillens et Farine de la Coopérative de Moulin-Neuf.

L'Acacia

HOTEL-RESTAURANT

Les Viandes

Fleisch - Meat

Emincé de Veau à la zürichoise, Rösti et Légumes

Zürchergeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse
Veal in a Mushroom Sauce served with Rösti potatoes and Vegetables

CHF 29.50

Steak Tartare, servi avec Toast et beurre

Rindstatar serviert mit Toast und Butter - Steak Tartare with Toast and Butter
Pommes Frites en accompagnement Fr. 4.—

Petit CHF 19.50 – Grand CHF 27.50

Poulet au Panier, Frites et Salade verte

Poulet im Körbchen mit Pommes Frites und einen grünen Salat
Chicken in a basket, French Fries and a green salad starter

CHF 20.50

Emincé de Bœuf Voronoff, Nouilles et Légumes

Rindsgeschnetzeltes an Voronoff - Sauce, Nudeln und Gemüse
Vornoff Minced Beef served with noodles and Vegetables

CHF 26.50

Entrecôte de Bœuf 200 gr, Sauce Acacia, Frites et Légumes

RindsEntrecote mit Acacia Sauce, Pommes Frites und Gemüse
Sirloin with Acacia sauce served with French Fries and Vegetables

CHF 33.—

Filet de Bœuf 200 gr. Sauce aux Bolets, Pommes Frites et Légumes

Rindsfilet mit Steinpilze Sauce, Pommes Frites und Gemüse
Beef Fillet with Boletus Sauce served with French Fries and Vegetables

CHF 39.—

Entrecôte de Cheval 200gr, Sauce Acacia, Frites et Salade mêlée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat
Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

CHF 32.—

Entrecôte de Cheval 400gr, Sauce Acacia, Frites et Salade mêlée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat
Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

CHF 42.—

L'Acacia

HOTEL-RESTAURANT

Le Poisson

Fisch – Fish

Poêlée de Gambas sauce du Chef servi avec Timbale de Riz

Grosse Krevetten Platte mit Reis Sauce du Chef
King Prawns in Chef's Sauce served with Rice

CHF 34.50

Filets de Sandre Meunière, Sauce Tartare, avec Riz et Légumes

Zanderfilet mit Reis und Gemüse
Zander fillets, Rice and vegetables

CHF 32.50

L'Asie

Asiatische Gerichte – Asian Dishes

Emincé de Volaille à l'indonésienne et Sa Couronne de Riz

Geflügelgeschnetzeltes mit Curry Sauce und Reis
Minced poultry with Curry Sauce, Rice

CHF 22.50

Salade d'Angkor Wat

Rouleaux de Printemps aux Légumes à la cambodgienne

Angkor Wat Salat, Cambodschanische hausgemachte Frühlingsrollen
Homemade Cambodians springsrolls with mixed salade

Petite 2 pièces : CHF 16.50 - Grande 3 pièces : CHF 21.50

L'Acacia

HOTEL-RESTAURANT

Les Pâtes

Pasta

Fagottini à l'Essence de Truffes et au Fromage

Teigwaren mit Rahmsauce, Trüffeln und Käse - Pasta filled with white truffles and cheese

CHF 24.50

Ravioles de Cèpes à la mode Acacia

Teigwaren mit Steinpilzen gefüllt – Pasta filled up with boletus and cream sauce

CHF 23.50

Tagliatelle Forestière

Sauce Champignons

Tagliatelle mit Pilzsauce - Tagliatelle with Mushroom Sauce

CHF 20.50

Tagliatelle du Chasseur

Nouilles et Emincé de Cerf et Chevreuil aux Champignons

Tagliatelle mit Pilzsauce und Rehgeschnetzelltes - Tagliatelle with Mushroom and minced Deer

CHF 25.50

L'Acacia

HOTEL-RESTAURANT

Pour les **Enfants**
Kinder – Children

Chicken Nuggets, Frites et Carottes

CHF 13.—

Emincé de Cerf, spätzli ou Frites, Carottes

CHF 16.90

Le Coin Végétarien Vegetarier - Vegetarian

Assiette de Garniture Chasse

Wildebeilagen mit Spätzli – Wild saison accompagnement
Sauce à choix fr. 4.—

CHF 23.50

Ravioles de Cèpes à la mode Acacia

Steinpilz Ravioli – Boletus Ravioli

CHF 23.50

Feuilleté aux Délices d'Automne

Pilz Pastetchen, Vol-au-vent with Mushroom Sauce

CHF 22.50

Le Velouté de Potiron du Chef

Kurbis Suppe – Pumpkin Soup

CHF 9.50

Tagliatelle Forestière

Tagliatelle mit Pilzsauce - Tagliatelle with Mushroom Sauce

CHF 20.50

L'Acacia

HOTEL-RESTAURANT

Les Desserts

Crème brûlée catalane

Gebrannte Creme - Home made Cream brûlée

CHF 11.50

Beignets aux Pommes de nos Vergers, Glace Vanille

Hausgemachte Apfel Donut - Home Apple Doughnuts

CHF 12.50

Vacherin glacé maison

Hausgemachter Vacherin Glace - Home-made ice cream gateau

CHF 11.50

Chaud-Froid

Baies des Bois à la Cannelle avec Glace Vanille
Warme Beeren mit Zimt und Vanille Glace – Hot Berries

CHF 11.50

Vermicelles au Kirsch sur fond meringué et Glace Vanille

Kastanien Nachspeise mit Vanilleglace und Baiser
Chateigne Dessert with Vanilla Ice Cream and Meringue

CHF 12.50

Le Délice d'Automne

Meringue et Crème double de la Gruyère et Glace aux Châtaignes
Baiser, Doppelt Creme und Kastanienglacé – Meringue, Creme Double and Chateigne Icecream

CHF 12.50

L'assiette de Fromages

Käse - Cheese

Assiette de Gruyère et Vacherin

Käseteller Gruyere und Vacherin – Plate of Cheese, Gruyere and Vacherin

CHF 10.50