

Menu Chasse

Velouté de Potiron du Chef

Ravioles de Cèpes A la mode Acacia

Médallions de Chevreuil
Sauce Chasse
Garniture de Chasse

Vermicelles
Glaces Vanille et Meringues

CHF 74.—

Dernière commande de menu à 21h00

Nos Entrées

Salade Verte

Grüner Salat - Green Salad

CHF 7.50

Salade Mêlée

Gemischter Salat – Mixed Salad

CHF 9.90

Ravioles de Cèpes à la mode Acacia

Steinpilz Ravioli - Boletus Ravioli

CHF 16.50

Principal CHF 27.50

Salade Campagnarde Oignons, Croûtons, Fromage, Lardons

Bauernsalat: Zwiebeln, Croutons, Käse, Speck

Farmer Salad: Onions, Croutons, Cheese, Bacon

CHF 16.50

Principal CHF 25.50

Salade de Chèvre Chaud

Salat mit warmen Ziegenkäse, Goat's Cheese Salad

CHF 16.50

Principal CHF 25.50

Terrine de Gibier

Et sa Salade d'Automne au Vinaigre de Framboise

Wild Terrine mit Salat – Wild Terrine with Salad

CHF 16.50

Principal CHF 27.50

Feuilleté Aux Délices de Bois

Pilz Pastetchen, Vol-au-vent with Mushroom Sauce

CHF 16.50

Principal CHF 25.50

Le Velouté de Potiron du Chef

Kurbis Suppe – Pumpkin Soup

CHF 9.50

Principal CHF 14.50

Nos Mets de Chasse

Civet de Chevreuil et Garniture de Chasse CHF 34.50
Rehpfeffer mit Wilde Beilage
Venison Stew and Wildsaison sauce

Emincé de Cerf et Chevreuil CHF 44.50
Aux Champignons, Garniture de Chasse
Hirsch und Reh geschnetzeltes mit Pilze Sauce
Minced Deer and Venison meat with mushroom

Médallions de Chevreuil Sauce Chasse CHF 46.00
Reh Medaillon mit Wilde Saison Sauce
Venison Steak with wildsaison Sauce

Pavés de Cerf Sauce Chasse CHF 48.00
Garniture de Chasse
Hirsch Entrecote - Deer sirloin

Assiette végétarienne, Servi avec Sauce Champignons CHF 29.00
Spätzlis Maison, Choux rouges, Choux de Bruxelles
Pêche aux Airelles, Poire et Marrons glacés

Garniture Chasse :

Spätzlis Maison avec farine de blé régional de Moulin Neuf
ou Nouilles, Choux rouges, Choux de Bruxelles,
Pêche aux Airelles, Poire et Marrons glacés.
Chevreuil : Europe Cerf : Europe Chevreuil Civet : Suisse - Europe

Supplément accompagnement de Spätzli pour les plats hors chasse : CHF 4.50

Supplément garniture chasse, pour les plats hors chasse : CHF 9.50

Pas de déduction pour changements de Garniture



Filets de Sandres Frits

CHF 33.50

Sauce Tartare Maison, Riz et Légumes

Zanderfilet mit Reis und Gemüse

Zander fillets, Rice and vegetables

Tartare de bœuf

servi avec Toast (pas coupé au couteau)

Pommes Frites en accompagnement **CHF 4.—**

Rindstartar - Beef Tartare

léger

CHF 23.50

Principal

CHF 29.50

Les Salades

Grande Salade de Crudités

CHF 17.50

Salade de Chèvre-Chaud

CHF 25.50

Salade du Chasseur, Médallions de Chevreuil

CHF 39.50

Salade Texane, Entrecôte de Bœuf 200 gr Café de Paris

CHF 32.50

Salade Goliath, Entrecôte Cheval 400 gr. Café de Paris

CHF 42.50

Salade Paysanne, Lardons, Oignons, et Fromage Gruyère

CHF 25.50

Salade Chicken Run, Demi Poulet rôti et Salade mêlée

CHF 24.50

Les Viandes

Emincé de Veau à la zürchoise

CHF 35.50

Croquettes de Rösti et Légumes

Zürchergeschnetztes mit Rösti Kroquette und Gemüse

Veal in a Mushroom Sauce, with Rösti crokett and Vegetables

Poulet au Panier, Frites et Salade verte

CHF 24.50

Poulet im Körbchen mit Pommes Frites und einen grünen Salat

Chicken in a basket, French Fries and a green salad starter

Entrecôte de Bœuf 1^{er} choix

CHF 37.50

Sauce Café de Paris Pommes Frites et Légumes

Rindsentrecote Café de Paris, Pommes Frites und Gemüse

Beef Entrecote Café de Paris Sauce, French Fries and Vegetables

Emincé de Volaille au Curry

CHF 26.50

servi dans une Couronne de Riz

Curry Geflügelgeschnetztes mit Reis

Chicken Curry served with Rice

Entrecôte de Cheval 200 gr

CHF 36.00

Sauce Acacia, Pommes Frites et Salade mêlée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat

Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

Entrecôte de Cheval 400 gr

CHF 47.00

Sauce Acacia, Pommes Frites et Salade mêlée

Pferd-Entrecote, Sauce Acacia, Pommes Frites und gemischte Salat

Horse-Entrecote, Sauce Acacia, served with French Fries and mixed salad

Emincé de Bœuf Voronoff (Longue cuisson)

CHF 31.50

Nouilles et Légumes

Rindsschnetztes mit Nuddeln und Gemüse

Minced Beef Voronoff with Noodles and Vegetables



Les Pâtes

Ravioles de Cèpes à la mode Acacia

CHF 27.50

Teigwaren mit Steinpilzen gefüllt

Pasta filled up with boletus and cream sauce

Tagliatelle Forestière - Sauce Champignons

CHF 25.50

Tagliatelle mit Pilzsauce

Tagliatelle with Mushroom Sauce

Tagliatelle du Chasseur

CHF 32.50

Sauce Champignons et Emincé de Cerf et Chevreuil

Tagliatelle mit Pilzsauce und Hirschgeschnetzeltes

Tagliatelle with minced Deer and Mushroom Sauce

Tagliatelle bolognaise

CHF 19.90

Tagliatelle mit Bolognaise Sauce

Tagliatelle with Bolognaise sauce

TVA 8.1% incluse

Les Desserts

Vermicelles meringuées au Kirsch et Glace Vanille

CHF 14.50

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

Crème brûlée catalane

CHF 12.50

Gebrannte Creme
Home made Cream brûlée

Vacherin glacé maison

CHF 12.50

Hausgemachter Vacherin Glace
Home-made ice cream gateau

Sorbet d'Automne

CHF 12.50

Sorbet Pruneau et Vieille Prune

Beignets aux Pommes et Glace Vanille

CHF 14.50

Apfelkiechle mit Vanilleeis
Apple fritter with Vanilla Ice Cream

Et notre carte des glaces