

Menu Chasse 1

Velouté de Potiron
du Chef

Ravioles de Cèpes
A la mode Acacia

Pavés de **Cerf**
Sauce **Chasse à l'Armagnac**
Garniture de Chasse

Mousse de
Fruits rouges

CHF 69.—

Dernière commande de menus à 21h00

Menu Chasse 2

Terrine de Gibier
Et sa saladine d'Automne au Vinaigre de Framboise

Médallions de Chevreuil
Grand Veneur
Garniture de Chasse

Vermicelles au Kirsch sur fond **meringué**
Glace **Vanille**

CHF 65.—

Dernière commande de menus à 21h15

Nos **Entrées**
Vorpeisen - Starters

Salade Verte

Grüner Salat - Green Salad

CHF 6.50

Salade Mêlée

Gemischter Salat – Mixed Salad

CHF 9.50

Salade Campagnarde

Oignons, Fromage, Lardons

Bauernsalat: Zwiebeln, Käse, Speck

Farmer Salad: Onions, Cheese, Bacon

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 22.50

Terrine de Gibier

Et sa Salade d'Automne au Vinaigre de Framboise

Wild Terrine mit Salat – Wild Terrine with Salad

Entrée CHF 15.50 - Principal 24.50

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 8.50

Feuilleté aux Délices d'Automne

Pilz Pastetchen, Vol-au-vent with Mushroom Sauce

Petit CHF 15.50 - Grand CHF 23.50

Salade de Chèvre Chaud

Salat mit warmen Ziegenkäse, Goat's Cheese Salad

Petite CHF 15.50 – Grande CHF 23.50

Les Gibiers

Wilde Fleisch - Wildmeat

Civet de Chevreuil Premium

Garniture de Chasse
Rehpfeffer mit Wilde Beilage
Venison Stew and Wildsaison sauce

CHF 31.50

Emincé minute de Cerf et Chevreuil

Aux Champignons, Garniture de Chasse
Hirsch und Reh geschnetzeltes mit Pilze Sauce
Minced Deer and Venison meat with mushroom

CHF 42.50

Médailles de Chevreuil Premium

Sauce Grand Veneur

Garniture de Chasse
Reh Medaillon mit Wilde Saison Sauce
Venison Steak with wildsaison Sauce

CHF 46.--

Pavés de Cerf

Sauce Chasse à l'Armagnac

Garniture de Chasse
Hirsch Entrecote - Deer sirloin

CHF 44.--

Garniture Chasse :

Spätzlis Maison ou Nouilles, Choux rouges, Choux de Bruxelles,
Pêche aux Airelles, Poire et Marrons glacés.

Spätzli Maison : Œufs Suisse de Cournillens, Farine de la Coopérative de Moulin-Neuf.
Chevreuil : Coin : Autriche Cerf : Filet – Nouvelle-Zélande Chevreuil Civet : Europe

Supplément accompagnement de Spätzli pour les plats hors chasse : CHF 3.—
Supplément garniture chasse, pour les plats hors chasse : CHF 7.50

Les Viandes

Fleisch - Meat

Emincé de Veau à la zürichoise, Croquettes de Rösti et Légumes

Zürchergeschnetzeltes mit Rösti und Gemüse

Veal in a Mushroom Sauce served with Rösti potatoes and Vegetables

CHF 32.50

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 21.50

Entrecôte de Bœuf 200 gr. Sauce Acacia

Pommes Frites et Légumes

Rindsentrecote mit Acacia Sauce, Pommes Frites und Gemüse

Beef Entrecote with Acacia Sauce served with French Fries and Vegetables

CHF 33.50

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 34.—

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 46.—

Supplément accompagnement de Spätzli pour les plats hors chasse : CHF 3.—

Supplément garniture chasse, pour les plats hors chasse : CHF 7.50

Notre Tartare

Steak Tartare, servi avec Toast et beurre

Rindstartar serviert mit Toast und Butter

Steak Tartare with Toast and Butter

Pommes Frites en accompagnement Fr. 4.—

Léger CHF 21.50

Normal CHF 28.50

Pour les Enfants

Kinder – Children

Chicken Nuggets, Frites

CHF 13.—

Nouilles à la bolognaise

CHF 13.—

Les Végétariens

Garniture Chasse

Spätzlis Maison ou Nouilles, Choux rouges, Choux de Bruxelles,

Pêche aux Airelles, Poire et Marrons glacés

CHF 25.—

Fagottini à l'Essence de Truffes et au Fromage

CHF 24.50

Ravioles de Cèpes à la mode Acacia

CHF 25.50

Tagliatelle Forestière

CHF 23.50

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 25.50

**Tagliatelle Forestière
Sauce Champignons**

Tagliatelle mit Pilzsauce - Tagliatelle with Mushroom Sauce

CHF 23.50

**Tagliatelle du Chasseur
Sauce Champignons et Emincé de Cerf**

Tagliatelle mit Pilzsauce und Hirschgeschnetzeltes
Tagliatelle with minced Deer and Mushroom Sauce

CHF 28.50

Tagliatelle bolognaise

Tagliatelle mit Bolognaise Sauce
Tagliatelle with Bolognaise sauce

CHF 18.50

Le Poisson

Fisch – Fish

Beignets de Filets de Perches Sauce Tartare, avec Riz et Légumes

Egli filet mit Reis und Gemüse
Perch fillets, Rice and vegetables

CHF 32.50

De Saison

Filets Mignons de Porc Sauce aux Champignons, Nouilles et Légumes

Schwein Filet mit Nuddeln und Gemüse
Pork Filet with noodles and vegetables

CHF 33.50

L'Asie

Emincé de Poulet à l'indonésienne Geflügelgeschnetztes mit Curry-Coco Sauce, Reis Chicken Coconut - Curry, with Rice

CHF 25.50

Les Desserts

Crème brûlée catalane

Gebrannte Creme - Home made Cream brûlée

CHF 12.50

Mousse de Fruits rouges

Rote Früchte Mousse – red Fruit Mousse

CHF 12.50

Vacherin glacé maison

Hausgemachter Vacherin Glace - Home-made ice cream gateau

CHF 12.50

Vermicelles au Kirsch sur fond meringué et Glace Vanille

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

CHF 13.50

Meringue et Crème double de la Gruyère avec Glace Vanille

Double cream and meringues and Vanilla Ice Cream
Doppelcreme und Baiser mit Vanilla Eis

CHF 12.50