

L'Acacia

HOTEL-RESTAURANT

Les Desserts

Crème brûlée catalane

Gebrannte Creme - Home made Cream brûlée

CHF 11.50

Mousse de Fruits rouges

CHF 11.50

Vacherin glacé maison et crème double

Hausgemachter Vacherin Glace - Home-made ice cream gateau

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

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 11.50

La Tartelette aux Noisettes de Gilberte et Glace Vanille

Haselnuss Torte mit Vanilla Eis – Nuts cake with Vanilla Ice cream

CHF 11.50

L'Acacia

HOTEL-RESTAURANT

Menu Chasse 1

Velouté de **Potiron**
A la façon Acacia

Ravioles de Cèpes
A la mode Acacia

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

Mousse de
Fruits rouges

CHF 69.—

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 64.—

L'Acacia

HOTEL-RESTAURANT

Nos Entrées

Salade Verte

Grüner Salat - Green Salad

CHF 6.50

Salade Mêlée

Gemischter Salat – Mixed Salad

CHF 9.50

Salade Campagnarde

Oignons, Croutons, Fromage, Lardons

Bauernsalat: Zwiebeln, Croutons, Käse, Speck

Farmer Salad: Onions, Croutons, 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

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 7.50

Grand bol CHF 11.50

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

L'Acacia

HOTEL-RESTAURANT

Le Poisson

Fisch – Fish

Filets de Sandre Frits **Sauce Tartare, avec Riz et Légumes**

Zanderfilet mit Reis und Gemüse
Sander filets, Rice and vegetables

CHF 27.50

De Saison

Filets Mignons de Porc

Sauce aux Morilles
Nouilles et Légumes

CHF 33.50

L'Asie

Thaï Curry rouge de Bœuf et Riz

Rindsgeschnetzeltes mit Thaï curry Sauce, Reis (scharf)
Red Thaï Beef Curry, with Rice (spicy)

CHF 25.50

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 24.50

Tagliatelle Forestière **Sauce Champignons**

Tagliatelle mit Pilzsauce - Tagliatelle with Mushroom Sauce

CHF 23.50

Tagliatelle bolognaise

Tagliatelle mit Bolognaise Sauce
Tagliatelle with Bolognaise sauce

CHF 18.50

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 37.50

Médallions de Chevreuil Premium
Sauce Grand Veneur

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

CHF 42.--

Pavés de Cerf
Sauce Chasse à l'Armagnac

Garniture de Chasse
Hirsch Entrecote - Deer sirloin

CHF 42.--

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

Emincé de Veau à la zürichoise, Rösti et Légumes

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

CHF 29.50

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

**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 39.—

**Filet de Bœuf 200 gr. Sauce aux Champignons
Pommes Frites et Légumes**

Rindsfilet mit Pilzesauce, Pommes Frites und Gemüse
Beef Fillet with Mushroom 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 33.—

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 44.—

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 27.—

Fagottini à l'Essence de Truffes et au Fromage

CHF 24.50

Ravioles de Cèpes à la mode Acacia

CHF 23.50

Tagliatelle Forestière

CHF 23.50