

## 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  
\*\*\*

**Chaud-Froid**  
Glaces Vanille et Cannelle

**CHF 72.—**

## Menu Chasse 2

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

**Médillons de Chevreuil**  
Sauce Chasse  
Garniture de Chasse  
\*\*\*

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

**CHF 65.—**

## Nos Entrées

Vorpeisen - Starters

### **Salade Verte**

Grüner Salat - Green Salad

**CHF 7.50**

### **Salade Mêlée**

Gemischter Salat – Mixed Salad

**CHF 9.90**

### **Salade Campagnarde**

**Oignons, Fromage, Lardons**

Bauernsalat: Zwiebeln, Käse, Speck

Farmer Salad: Onions, Cheese, Bacon

**Petite CHF 15.50 – Grande CHF 23.50**

### **Terrine de Gibier**

Et sa Salade d'Automne au Vinaigre de Framboise

Wild Terrine mit Salat – Wild Terrine with Salad

**Entrée CHF 16.50 - Principal 24.50**

### **Ravioles de Cèpes à la mode Acacia**

Steinpilz Ravioli – Boletus Ravioli

**Entrée CHF 16.50 - Principal 25.50**

### **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 16.50 - Grand CHF 24.50**

### **Salade de Chèvre Chaud**

Salat mit warmen Ziegenkäse, Goat's Cheese Salad

**Petite CHF 16.50 – Grande CHF 24.50**

## Les Gibiers

Wilde Fleisch - Wildmeat

### **Civet de Cerf**

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 43.50**

### **Médailles de Chevreuil Premium Sauce Chasse**

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 46.—**

### **Garniture Chasse :**

Spätzlis Maison ou Nouilles, Choux rouges, Choux de Bruxelles,  
Pêche aux Airelles, Poire et Marrons glacés.  
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 33.50**

**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 23.50**

**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 35.—**

**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 35.—**

**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 46.50**

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

### **Steak Tartare de Bœuf, servi avec Toast et beurre**

Rindstartar serviert mit Toast und Butter

Steak Tartare with Toast and Butter

Léger 140 gr CHF 23.50

Normal 240 gr CHF 28.50

Pommes Frites en accompagnement Fr. 4.—

### **Tartare à l'italienne, servi avec Toast et beurre**

Italienische Rindstartar – Italien Beef Tartare

Léger 140 gr CHF 25.00

Normal 240 gr CHF 30.50

Pommes Frites en accompagnement Fr. 4.—

### **Filets Mignons de Porc**

Sauce aux Champignons, Nouilles et Légumes

Schwein Filet mit Nuddeln und Gemüse

Pork Filet with noodles and vegetables

**CHF 34.50**

### **Médailles de Poulet Sauce aux Cèpes**

Geflügel Medaillon mit Steinpilze Sauce, Reis

Chicken Fillet with Boletus Sauce, with Rice

**CHF 27.50**

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

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

## Les Pâtes

Pasta

### **Fagottini au Fromage blanc et à l'Essence de Truffes**

Sauce au Porto blanc

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 24.50**

### **Tagliatelle du Chasseur**

Sauce Champignons et Emincé de Cerf

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

**CHF 29.50**

### **Tagliatelle bolognaise**

Tagliatelle mit Bolognaise Sauce  
Tagliatelle with Bolognaise sauce

**CHF 19.50**

## 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 33.50**

### **Salade du Lac**

Beignets de Filets de Perches

Et Assortiment de Salades

**CHF 28.50**

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

**Servi avec Sauce aux Champignons**

**CHF 27.—**

### **Ravioles de Cèpes**

A la mode Acacia

**CHF 25.50**

### **Tagliatelle Forestière**

**CHF 24.50**

## Les Desserts

### **Crème brûlée catalane**

Gebrannte Creme - Home made Cream brûlée

**CHF 12.50**

### **Chaud-Froid**

Glaces Vanille et Cannelle

**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**

### **Sorbet d'Automne**

Sorbet Pruneau et Vieille Prune

**CHF 10.50**