

Nos légendes d'automne

- | | | |
|---|-----|------|
| * Tartare de cerf à la « Pistache-Truffé »
et son poke de betterave rouge et ananas flambé | Fr. | 29,- |
| * Filet mignon de cerf
Sauce chasse « Crème de Whisky et Baies Roses » | Fr. | 35,- |
| * Médallions de chevreuil
Sauce chasse « Tradition » | Fr. | 39,- |
| * Filet mignon de sanglier (+ 300 gr.)
Sauce chasse « Champignons et Figues » | Fr. | 39,- |
| * Sauté de spätzli « Végétarien » et sa garniture chasse | Fr. | 27,- |

*Nos assiettes sont servies
avec des spätzli maison et leurs garnitures chasse*

Une gourmandise... ?

- | | | |
|--|-----|------|
| * Chaud-Froid d'Automne | Fr. | 8,- |
| * Coupe de vermicelles
meringue, crème de la Gruyère et fruits rouges | Fr. | 9,- |
| * Moelleux « Choco-Marron » et sa glace vanille | Fr. | 11,- |
| * Coupe de vermicelles et sa glace vanille
meringue, crème de la Gruyère et fruits rouges | Fr. | 12,- |

La chasse

Mise en bouche

* Soupe à la courge du jardin (Brochettes de gambas + Fr. 6,-)	Fr.	8,-
* Nems de la « Chasseuse » et son mesclun	Fr.	13,-
* Ravioli Artisanales « Truffe-Courge-Marron » et sa sauce	Fr.	14,-
* Salade de faisan poêlé au miel de Madagascar	Fr.	16,-
* Carpaccio de chevreuil parfumé à la truffe et noisette grillée	Fr.	18,-
* Dégustation d'entrées	Fr.	19,-

La Chef du Bonheur

(dès 2 personnes et en 2 services)

Selle de chevreuil
Garniture de chasse et ses deux sauces

Fr. 49,-/pers.

La Fondue Red Heart

(dès 2 personnes)

Viande en cube marinée : Chevreuil, cerf et sanglier
Salade mixte, pommes frites et ses sauces

Fr. 42,-