

Mise en bouche

* Soupe à la courge du jardin (Bruschetta de mousse de truite fumée + Fr. 4,-)	Fr.	8,-
* Nems de la « Chasseuse » et son mesclun	Fr.	13,-
* Ravioli Artisanales « Truffe-Courge-Marron » et sa sauce	Fr.	14,-
* Saladine de faisán poêlé au miel sauvage de Madagascar	Fr.	14,-
* Carpaccio de chevreuil à la « Tartufata »	Fr.	19,-
* Dégustation d'entrées	Fr.	19,-

Nos légendes d'automne

* Tartare de filet mignon de cerf à la façon « Crazy Chef »	Fr.	29,-
* Filet mignon de cerf flambé au Scotch et ses champignons des bois	Fr.	38,-
* Médailles de chevreuil sauce chasse « Papilles & Pupilles »	Fr.	39,-
* Médailles de chevreuil et son duo de sauces chasse	Fr.	49,-
* Filet mignon de sanglier (+ 300 gr.) sauce chasse « Poivre vert et Figues »	Fr.	45,-
* Filet de faisán laqué sauce du chasseur	Fr.	29,-
* Poke Bowl de spätzli « Végétarien » et sa garniture chasse	Fr.	27,-

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

La fondue red heart (dès 2 personnes)

Viande en cube marinée : Chevreuil, cerf, sanglier et faisán

Fr. 43,-

Une gourmandise ?

* Coupe de vermicelles, meringue, crème de la Gruyère et fruits rouges	Fr.	9,-
* Mousse de fruits d'automne sur sa gaufre	Fr.	11,-
* Moelleux « Choco-Marron » et sa glace vanille	Fr.	11,-
* Coupe de vermicelles, meringue, crème de la Gruyère, fruits rouges et glace vanille	Fr.	12,-