

MENU CHASSE

Terrine de lièvre au foie gras



Filet mignon de sanglier au coing

Spätzli au beurre

Légumes et fruits de saison



Parfait glacé aux mûres

Ou

Gratin de poires à la williamine

CHF 58.00

MENU DU CHASSEUR GOURMAND

Petite salade d'automne au suprême de faisan

Fricassée de champignons des bois

Noisettes de chevreuil aux raisins

Spätzli au beurre

Légumes et fruits de saison

Filet de lièvre à l'Humagne

Tagliatelle au beurre

Légumes et fruits de saison

Parfait glacé aux mûres

Ou

Gratin de poires à la williamine

Ou

Meringue glacée crème de la Gruyère

Menu complet

CHF 78.-

Menu avec une entrée à choix

CHF 68.-



Nos entrées chasse

Salade mêlée	CHF 9.-
Salade de betteraves rouges	CHF 8.-
Terrine de lièvre au foie gras	CHF 18.-
Fricassée de champignons des bois	CHF 18.-
Suprême de faisan sur un lit de crudités d'automne	CHF 16.-



Nos viandes

Steak de cheval	CHF 26.-
Steak de bœuf	CHF 28.-
Entrecôte de cheval	CHF 34.-
Entrecôte de bœuf	CHF 38.-
Filet de bœuf	CHF 42.-

Ces viandes sont servies avec des pommes frites et un choix de légumes, sauce aux champignons au café de paris.



Un poisson

Filets de perches meunière Pommes frites, salade mêlée	CHF 30.-
---	----------



Nos plats de chasse

Civet de cerf grand-mère	CHF 28.-
Tartare de cerf ou de bœuf (toast, beurre, frites)	CHF 30.-
Filet mignon de sanglier au coing	CHF 38.-
Mignons de lièvre à l'Humagne	CHF 42.-
Entrecôte de cerf aux raisins	CHF 48.-
Noisette de chevreuil (filet) aux champignons	CHF 48.-
Sur réservation uniquement	
Selle de chevreuil (min. 2 pers.) par pers.	CHF 58.-

Tous ces mets sont servis avec spätzli ou tagliatelles au beurre, légumes de saison, marrons glacés et une poire aux aïelles.



Nos desserts chasse

Gratin de poire à la williamine	CHF 10.-
Parfait glacé aux mûres	CHF 10.-