



Menu de Chasse 2026



LES POTAGES ET ENTRÉES

Soupe à la courge, à la noix de coco et au curry doux  12.50

Vol-au-vent artisanal aux chanterelles fraîches aux fines herbes  15.50

Terrine de chevreuil  16.50

servi avec mesclun et sa vinaigrette au sirop d'érable

Salade de gibier « Hubertus »  18.50

Salade fraîcheur garnie de figues, noisettes et grenade

servie avec de tendres lamelles de cerf et chevreuil

 alternative sans viande servie avec du fromage gorgonzola 15.50

LES PLATS PRINCIPAUX

Le civet de cerf à l'ancienne 35.00

garni de lardons, petits oignons et croûtons, servi de spaetzli au beurre, choux rouges et marrons

Les noisettes de chevreuil « Vigneron » 46.00

tendres escalopes apprêtées selon une vieille recette grisonne, à la crème et cognac

Le filet mignon de sanglier, sauce poivrade 45.50

L'entrecôte de cerf « St-Gotthard » aux chanterelles 47.00

& sa réduction d'Humagne rouge

L'assiette de chasse spéciale garniture  30.00

spaetzli frais maison ou linguine au beurre, choux rouge, choux de bruxelles, raisins, poire pochée, marrons et confiture d'airelles



Gratin de Spaetzli aux chanterelles  32.00

Nos assiettes de viande sont garnies de spaetzli frais maison ou linguine au beurre, choux rouges, choux de bruxelles, raisins, poire pochée, marrons et confiture d'airelles



NOTRE SPÉCIALITÉ

DÈS 2 PERSONNES...

La Selle de Chevreuil « Grand Veneur »
Garnie de marrons, poire pochée,
choux rouge, choux de bruxelles,
raisins, spaetzli frais maison
& confiture d'airelles
(2 services)

69.50 par personne

