







Menu de Chasse 2024

Les Potages et Entrées

Soupe de courge à la pomme verte & curcuma 	12.50
Poêlée de chanterelles fraîches aux fines herbes 	18.00
Terrine de chevreuil <i>servi avec mesclun et sa vinaigrette au sirop d'érable</i>	15.00
Salade de gibier « Hubertus » <i>Tendres lamelles de cerf et chevreuil servis sur une salade de saison, graines de grenade & noisettes grillées</i>	17.50

Les Plats principaux

Le civet de cerf à l'ancienne, <i>garni de lardons, petits oignons et croûtons, servi de spaetzli au beurre, choux rouges et marrons</i>	33.00
Les noisettes de chevreuil « Vigneron » <i>tendres escalopes apprêtées selon une vieille recette grisonne, à la crème et cognac</i>	43.50
Le filet mignon de sanglier, sauce poivrade	44.00
L'entrecôte de cerf « St-Gotthard » aux chanterelles & sa réduction d'Humagne rouge	44.50
L'assiette de chasse spéciale garniture  <i>spaetzli frais maison ou linguine au beurre, choux rouge, choux de bruxelles, raisins, poire pochée, marrons et confiture d'airelles</i>	29.00
Gratin de Spaetzli aux chanterelles 	29.00

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)*

68.50 par personne

