

## **Chères clientes et chers clients,**

Nous vous souhaitons la bienvenue et sommes heureux que vous ayez choisi notre établissement pour y passer un moment convivial.  
C'est avec plaisir que nous sommes à votre service et que nous vous guidons dans votre choix en cas de questions.



Merci de nous faire part en cas d'allergie(s) et / ou d'intolérance(s) à certains produits :

Œufs, lactose, gluten, mollusques, fruits à coque, sulfites, crustacés, arachide, sésame, lupin, poissons, soja, céleri, moutarde.

Un croisement de produits pouvant se produire en cuisine, nous vous remercions de nous informer en cas d'allergie sévère.

### **Carte des mets**

Provenance des viandes :

Suisse, France, Allemagne, Paraguay, Brésil, Autriche, Nouvelle-Zélande

Provenance des poissons et des crustacés :

Suisse, Norvège, Islande, Vietnam, Russie (MSC), Estonie (MSC)

Tous nos plats vous sont servis de 11.30 à 14.00 et de 18.30 à 21.45

Dimanche et jours fériés fermés

**Pendant la période de la Chasse notre restaurant est ouvert pour le service de midi les dimanches, dès le 27 septembre 2020.**

Nous vous remercions pour votre intérêt et attention




## LA CHASSE 2020

### Les Potages et Entrées

<i>La crème de courge aux éclats de châtaignes</i>	9.50
<i>La cassolette de chanterelles fraîches aux fines herbes</i>	13.50
<i>La terrine de gibier, bouquet de mesclun &amp; vinaigrette au sirop d'érable</i>	15.50
<i>Le carpaccio de chevreuil &amp; copeaux de parmesan</i>	16.50

### Les Plats principaux



<i>Le civet de cerf à l'ancienne, garni de lardons, petits oignons et croûtons, servi de spaetzli au beurre, choux rouge et marrons</i>	29.50
<i>Les noisettes de chevreuil « Vigneron » tendres escalopes apprêtées selon une vieille recette grisonne, à la crème et cognac</i>	39.50
<i>Le filet mignon de sanglier, sauce poivrade</i>	39.50
<i>L'entrecôte de cerf « Saint Bernard » aux bolets à la crème</i>	41.00
<i>L'assiette de chasse spéciale garniture  spaetzli frais maison ou tagliatelle au beurre, choux rouge, choux de bruxelles, raisins, poire pochée, marrons et confiture d'airelles</i>	23.50

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

Sans Gluten  Végétarien   
TVA réglementaire incluse





*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)*

*57.00 par personne*



Sans Gluten  Végétarien   
TVA réglementaire incluse

