



Les entrées

Saladine du cueilleur 18 Frs
Noix, fruits secs, champignons, vinaigrette figues

Velouté de courges Butternut 18 Frs
Émulsion aux noisettes torréfiées

Terrine de chevreuil crème fraîche aux fines herbes 23 Frs
Chutney de coing

L'œuf parfait cuit à 64°C, 25 Frs
Mousseline de chou-fleur à la truffe, champignons et pain grillé

En cas d'allergie alimentaire, n'hésitez pas à vous renseigner auprès de notre
Personnel de salle



La chasse

Civet de chevreuil au vin rouge Tagliatelles fraîches	39 Frs
Joues de cerf confites aux aïrelles	41 Frs
Suprême de faisane et sa fricassée de champignons	43 Frs
Filet mignon de marcassin, beurre de chasse	47 Frs
Selle de chevreuil, sauce grand-veneur Minimum deux personnes	62 Frs

Nos plats sont accompagnés d'une garniture chasse revisitée
Et de spätzlis maison



Desserts

<i>Café gourmand d'automne</i>	15 Frs
<i>Vermicelles de marrons, meringue et chantilly</i>	15 Frs
<i>Dôme pomme cannelle, crémeux vanille</i> <i>Biscuit noisette</i>	16 Frs
<i>Cœur coulant chocolat, sorbet poire</i>	16 Frs
<i>Sorbet arrosé</i> <i>Abricot, poire, framboise, citron</i>	13 Frs
<i>Glace*</i>	4.- Frs
<i>Vanille, chocolat, pistache, rhum-raisin, caramel, café, fraise</i>	
<i>Sorbet*</i>	4.- Frs
<i>Abricot, poire, framboise, citron, mangue passion</i>	

La carte des golfeurs



Le burger du chef, servi avec frites fraîches		25 Frs
Filets de perches meunières, sauce tartare	120gr	29 Frs
Frites fraîches et salade verte	200gr	39 Frs
Tartare de bœuf, pain grillé	120gr	31 Frs
Salade et frites fraîches	200gr	39 Frs

La carte des enfants



Pâtes nature		6 Frs
Nuggets de poulet maison avec frites		14 Frs
Steak Haché avec frites		14 Frs



Menu petite faim

Pour les petits appétits qui souhaitent profiter de déguster nos plats de chasse, nous proposons de composer votre menu (selle de chevreuil non compris dans l'offre) qui vous sera servi en petite quantité

62 Frs
(Entrée plat et dessert)



Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la fédération romande des consommateurs

(FRC, Gastrosuisse, la semaine du goût & slowfood)

Les mets marqués d'un * sur la carte ne répondent pas aux exigences du Label