



Nos entrées de chasse / Unsere Wildvorspeisen

	Petite	Grande
Soupe de potimarron et châtaignes au lait de coco Hokkaido-Kürbis-Kastanien-Suppe mit Kokosmilch		12.00
Terrine de chevreuil garnie Garnierte Reh-Terrine		14.00
Salade chasseur (salade verte, courge en vinaigrette, viande séchée de cerf, saucisse de sanglier, Tête de Moine, raisins frais) Jäger-Salat (grüner Salat, mariniertes Kürbis, Hirschtrockenfleisch, Wildschweinwurst, Tête de Moine-Käse, frische Weintrauben)		18.00
Croûte aux morilles Morchel-Schnitte	18.00	32.00

Nos plats de chasse / Unsere Wildgerichte

Spätzli chasseur (spätzli, viande séchée de cerf, saucisse de sanglier, raisin frais, sauce gibier crémeuse) Jäger-Spätzli (Spätzli, Hirschtrockenfleisch, Wildschweinwurst, frische Weintrauben, cremige Wildsauce)	25.00
Atriau et saucisse à rôtir de gibier Wild-Atriau und Wild-Bratwurst	28.00
Escalope de chevreuil aux baies de saison, spätzli, fine garniture de chasse Rehschnitzel mit Saisonbeeren, Spätzli, feine Wildbeilage	31.00
Entrecôte de cerf, moutarde violette de Brive, spätzli, fine garniture de chasse Hirschentrecôte, violetter Traubenmost-Senf, Spätzli, feine Wildbeilage	35.00

Exclusivité sur commande / Exklusiv auf Bestellung

Selle de chevreuil, Sauce gibier crémeuse Fine garniture de chasse et spätzli maison	48.00 /p. personne
---	--------------------

Réservation obligatoire min. 48h à l'avance, à partir de 2 personnes

Rehrücken, cremige Wildsauce Feine Wildbeilage und Hausgemachte Spätzli	48.00 / pro Person
--	--------------------

Reservierung erforderlich mind. 48 Std. im Voraus, ab 2 Personen

Provenances des viandes: Suisse
Fleischherkunft: Schweiz