

Entrées & Plats froids

Salade verte	CHF 7.50
Salade composée	CHF 9.50
Salade italienne <i>(Figues aux jambon de Parme déglacées au balsamique sur un lit de roquette)</i>	CHF 25.00
Carpaccio de bœuf avec frites steakhouse <i>(Bolets, roquette, zeste de citron, copeaux de parmesan)</i>	1/2 CHF 24.00 1/1 CHF 32.00
Feuilleté de cuisses de grenouilles désossées à la crème et persillade	CHF 24.00
Tartare de tomates, burrata et rosaces de jambon de Parme	CHF 26.00

Pâtes & Risotto

Spaghetti aglio, olio e peperoncino	CHF 21.00
Fettucine maison à la crème, jambon cuit et parmesan	CHF 26.00
Spaghetti Octodure <i>(Crème, lardons, parmesan et jaune d’œufs)</i>	CHF 26.00
Fusilli maison aux tomates cherry et burrata <i>(Roquette, tuiles de parmesan et chips de jambon de Parme)</i>	CHF 29.50
Risotto à la milanaise <i>(Tuile de parmesan, chips de jambon de Parme)</i>	CHF 29.00
Risotto crémeux aux cuisses de grenouilles désossées en persillade	CHF 32.00

Viandes

Burger pulled pork Effiloché de porc 12h de cuisson <i>(Pain ciabatta, salade colorée, frites steakhouse)</i>	CHF 28.00
Cordon bleu de poulet à l’italienne Salade de roquette et tomates cherry Frites steakhouse <i>(Jambon de Parme, mozzarella, tomates séchées)</i>	CHF 34.00
Tartare de bœuf – Le classique <i>(Frites steakhouse, salade, pain grillé)</i>	CHF 38.50
Rumpsteak de bœuf argentin « OJO DE AGUA » au grill <i>(Frites steakhouse, légumes du moment)</i>	
Sauce café de Paris Sauce aux morilles	CHF 39.00 CHF 42.00

Poissons

Filets de perches meunière <i>(Sauce tartare, frites steakhouse, légumes du moment)</i>	CHF 42.50
Ceviche de dorade avec frites de patates douces <i>(Jus de citron, piments, oignons rouges, coriandre, guacamole)</i>	1/2 CHF 18.00 1/1 CHF 32.00

Tous les midis et tous les soirs.

Fondue chinoise

Dès 2 personnes
CHF 45.– par personne

Salades et crudités

Bouillon de bœuf maison, légumes et champignons

Viandes : bœuf, poulet, cerf
Sauces maison : cocktail, ail, curry, tartare
Pickels de légumes, fruits

Riz ou frites

d’octodure

la

Chasse

Entrées

Velouté de courge <i>(Graines de courge, éclats de chips de jambon, crème fraîche)</i>	CHF 12.00
Terrine de gibier du moment <i>(Oignons rouges confits, bouquet de salade et noix)</i>	CHF 21.00
Feuilleté aux chanterelles fraîches <i>(Ail, persil et crème fraîche)</i>	CHF 26.00
Terrine de foie gras marbrée à la petite Arvine et sa brioche	CHF 26.00

Plats

Raviolis de cerf au beurre de sauge et chanterelles sautées	CHF 32.00
Civet de chevreuil grand-mère	CHF 34.00
Burger du trappeur <i>(Steak haché de cerf, fromage à raclette, pickles d’oignons rouges, sauce aux airelles, salade et spätzli maison)</i>	CHF 38.50
Côtelettes de cerf au grill, sauce au gin et beurre de genièvre	CHF 52.00
Selle de chevreuil, sauce grand Veneur <i>(20 min d’attente)</i>	CHF 125.00 <i>(pour 2 personnes)</i>

Nos plats sont accompagnés de choux rouges braisé, choux de Bruxelles, marrons caramélisés, poire au vin rouge, pomme au sirop, confiture d’airelles, spätzli maison ou tagliatelles.

Menu chasse

Cappuccino de courge

Terrine de gibier du moment
Saladine et oignons rouges confits

Côtelettes de cerf au grill
Sauce au gin et beurre de genièvre
Garniture automnale
Spätzli maison

Verrines de purée de marrons
Eclats de meringues et châtaignes

CHF 75.–

Tous les midis et tous les soirs.

Caquelon du chasseur

Dès 2 personnes
CHF 52.– par personne

Salades et crudités

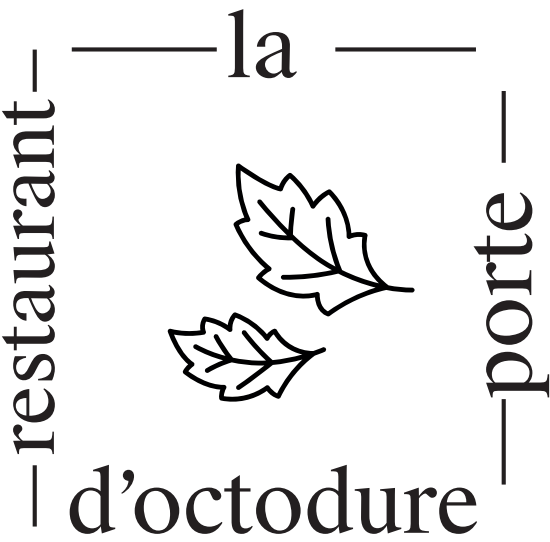
Bouillon de bœuf à l’humagne rouge
Bolets et légumes

Viandes : Cerf, chevreuil, perdreau

Sauces maison :
Aux airelles, moutarde en grains et miel,
Vin rouge et échalotes
Sauge et citrons confits

Accompagnés de marrons caramélisés
et de confiture d’airelles

Frites ou spätzli maison



Provenances

Bœuf : Suisse / Argentine
Grenouilles : Indonésie
Porc : Suisse
Poulet : Suisse
Perches: Pays de l’Est selon arrivage
Dorade : Grèce
Cerf : Espagne / Nouvelle-Zélande / Hongrie
Foie gras : France
Chevreuil : Hongrie / Pologne
Perdreau : Grande-Bretagne
Pain : Suisse

Nous vous donnons volontiers des informations détaillées sur la présence possible d'allergènes dans nos plats. En cas d'allergie ou intolérance, nous vous prions de vous adresser à notre personnel qui vous renseignera avec plaisir.