

Entrées & Plats froids

Salade verte	CHF 7.50
Salade composée	CHF 9.50
Salade automnale de chèvre chaud au miel et figues <i>(tartines de chèvre chaud, mesclun, graines de courge, miel, figues, vinaigrette aux airelles)</i>	CHF 26.00
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
Carpaccio de figues, burrata et jambon de Parme <i>(roquette, éclats de noisettes torréfiées, réduction de balsamique, huile d'olive extra vierge)</i>	CHF 26.00

Pâtes & Risotto

Spaghetti aglio, olio e peperoncino	CHF 21.00
Penne à la vodka <i>(sauce tomate crémée, piments, julienne de jambon cuit, vodka)</i>	CHF 24.00
Fettuccine maison à la crème, jambon cuit et parmesan	CHF 26.00
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, sauce BBQ et 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 36.00
Escalopines de veau au citron et Moscato tagliatelles au beurre et légumes du moment	CHF 43.00
Tartare de bœuf – Le classique <i>(frites steakhouse, verrine de salade, pain grillé)</i>	CHF 39.00
Rumpsteak de bœuf argentin « OJO DE AGUA » au grill Frites steakhouse, légumes du moment	
Sauce café de Paris Sauce aux morilles	CHF 43.00 CHF 46.00

Poissons

Filets de perches meunière <i>(sauce tartare, frites steakhouse, légumes du moment)</i>	CHF 43.00
Ceviche de dorade avec frites de patates douces <i>(jus de citron, piments, oignons rouges, coriandre, guacamole)</i>	1/2 CHF 21.00 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
Pickles de légumes, fruits

Riz ou frites

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 de canard mi-cuit aux marrons caramélisés et au cognac, brioche toastée	CHF 28.00

Plats

Ravioloni de gibier au beurre de sauge, chanterelles sautées et réduction de jus de chasse	CHF 34.00
Civet de chevreuil grand-mère	CHF 35.00
Burger du trappeur <i>(buns aux graines de courge, steak haché de cerf, fromage à raclette, pickles d'oignons rouges, sauce aux airelles, salade et spätzli maison)</i>	CHF 38.50
Entrecôte de cerf découpée, jus de chasse monté au beurre de genièvre et gin	CHF 52.00
Selle de chevreuil, sauce Grand Veneur <i>(20 min d'attente)</i>	CHF 130.00 <i>(pour 2 personnes)</i>

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

Tous les midis et tous les soirs.

Caquelon du chasseur

Dès 2 personnes
CHF 54.– par personne

Salades automnales

Bouillon de bœuf à l'humagne rouge
Bolets et légumes

Viandes : Cerf, chevreuil, perdreau

Sauces maison :
Aux airelles, moutarde en grains et miel,
Réduction de vin rouge et échalotes
Vierge à la sauge et citrons confits

Accompagnés de marrons caramélisés
et de confiture d'airelles

Frites ou spätzli maison