

# Carte de Chasse

## Entrée:

<i>Crème de courge aux éclats de marrons</i>	<b>10.- CHF</b>
<i>Feuilleté aux chanterelles</i>	<b>15.- CHF</b>
<i>Terrine de sanglier sur lit de salade</i>	<b>16.- CHF</b>
<i>Raviolis de chevreuil chasseur</i>	<b>15.- CHF</b>

## Plat:

<i>Médillons de chevreuil façon du chef</i>	<b>50.- CHF</b>
<i>Sauce à choix: mirza, chasseur et chanterelles</i>	
<i>Civet de chevreuil à l'ancienne</i>	<b>40.- CHF</b>
<i>Selle de chevreuil sur commande</i>	<b>55.- CHF</b>

## Garniture:

*Spätzli, choux rouge et Bruxelles, marrons,  
pomme glacée et poire à botzi*

## Dessert:

<i>Vermicelles meringués avec sa glace vanille</i>	<b>10.- CHF</b>
<i>Sorbet pruneau arrosé de Vieille Prune</i>	<b>12.- CHF</b>

## Les tartares

<i>Tartare de bœuf, coupé au couteau</i>	160 gr. <b>26.- CHF</b>
<i>Salade du buffet</i>	280 gr. <b>34.- CHF</b>
<i>Tartare de saumon aux petites herbes</i>	<b>34.- CHF</b>
<i>Salade du buffet</i>	

## Côté Pêcheur

<i>Poulpe méditerranéen</i>	<b>36.- CHF</b>
<i>Pommes de terre au four et trio de légumes</i>	
<i>Filets de perches meunières</i>	<b>30.- CHF</b>
<i>Frites ou pomme de terre nature, salade du buffet</i>	
<i>Truite meunière au bleu sur commande</i>	<b>24.- CHF</b>

## Côté Boucher

<i>Poulet au panier avec frites, salade du buffet</i>	<b>24.- CHF</b>
<i>Entrecôte de bœuf rassis sur l'os, avec sa garniture</i>	<b>40.- CHF</b>
<i>Grillé ou sur ardoise, race d'Herens</i>	
<i>Filet de bœuf rassis sur l'os, avec sa garniture</i>	<b>44.- CHF</b>
<i>Grillé ou sur ardoise, race d'Herens</i>	
<i>Souris d'agneau à l'ancienne</i>	<b>30.- CHF</b>
<i>Pommes de terre grenaille et trio de légumes</i>	

*Sauces à choix: Café de Paris, Ail, Voronoff, Morilles*