

## A partager pour l'apéro :

Planchette de saucisses sèches (Sanglier aux noix et cerf), condiments de saison maison.



Frs 14.-

Tarte flambée (Flammeküche) "Plaisirs d'automne"

Frs 20.-

## NOS ENTREES :

Le méli-mélo de saison :

Salades vertes diverses, châtaignes, pickles et graines de courge, Tête de Moine et magret de canard fumé



Frs 12.-

Terrine de faisan au Pinot Gris,  
salades de céleri et betterave



Frs 16.-

Cocotte de foie gras au Sauternes de notre chef Laurent, compotée d'oignons rouges et brioche de la confiserie Jordann

Frs 22.-

Cerf comme un roastbeef, nid de roquette et bolets en persillade, mayonnaise à la betterave

en entrée Frs 16.-  
en plat Frs 28.-

Velouté de butternut aux délices bleutés de la fromagerie des Martels



Frs 11.-

Mille-feuille maison des sous-bois à la crème

Frs 17.-

Pâtes farcies "Courge et Parmesan  
Sauce aux cornes d'abondance



Frs 15.-

Médallions de foie gras poêlés aux figues caramélisés

Frs 22.-

## Fondue Cernunnos - Fondue vigneronne de gibier

Servie avec une salade mêlée en entrée

250 gr. de diverses viandes de gibier, sauces maison, garnitures d'automne, spätzlis ou allumettes (Minimum deux personnes), par pers.



Frs 45.-

## NOS PLATS PRINCIPAUX :

Civet de chevreuil "La Pinte" (Sans os)  
avec croûtons, oignons et lard grillé



Frs 34.--

Caille désossée farcie au foie gras et  
pistaches, sauce au Porto rouge

Frs 40.--

Filets mignons de sanglier  
aux morilles à la crème



Frs 38.--

Tartare de cerf dans son pain cuit  
maison, beurre et bouquet de salades  
Avec spätzlis ou pommes allumettes

Frs 32.--

Frs 3.50

Burger de cerf, mayonnaise aux champignons  
compotée d'oignons et courge grillée  
frites de patates douces

Frs 28.--

Médailles de selle de chevreuil  
à la crème de gibier au Cognac



Frs 48.--

Le mijoté de l'automne :

La souris de sanglier sauce aux airelles

Frs 28.--

L'assiette du chasseur sans fusil :  
Spätzlis, Choux-rouges, purée de céleri  
marrons, choux-de-Bruxelles, fruits



Frs 26.--

Nos mets de chasse sont accompagnés de spätzlis maison,  
pommes allumettes ou de tagliatelles au beurre, légumes d'automne  
et garnitures de chasse