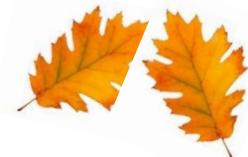


# NOS ENTREES :

## En entrée ou à partager pour l'apéro :

Planchette de viandes séchées et fumées  
de gibier, condiments



Frs 16.--

## Le saladier automnal :

Mélange de feuilles de salades, châtaignes, pickles et  
graines de courge, radis et champignons pizzaiola



Frs 12.--

Terrine de sanglier, salade de céleri à l'ananas,  
chutney de tomates



Frs 17.--

Cerf comme un roastbeef, nid de roquette et  
bolets en persillade, sauce tartare aux aïrelles

en entrée Frs 18.--

en plat Frs 30.--

Velouté de potimarrons, chantilly aux herbes  
et noisettes torréfiées



Frs 11.--

Mille-feuille maison aux délices des sous-bois à la crème Frs 17.--

Escalopes de foie gras de canard  
poêlés aux saveurs du moment



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.--
La proposition mijotée :	
Joues de sanglier braisées et chanterelles d'automne	Frs 30.--
Filet de faisan emmailloté de lard Guanciale, sauce au sirop d'érable et Whisky Single Malt	Frs 30.--
Filet de cerf au Pinot Noir et aux amandes	
Selle de chevreuil désossée (Entrecôte) sauce poivrade et baies roses	Frs 49.--
Tartare de cerf aux airedales, pain toasté, beurre et bouquet de salades	Frs 32.--
Avec spätzlis ou pommes allumettes	Frs 3.50
L'assiette du chasseur bredouille : Spätzlis, choux-rouges, purée de céleri, choux-de-Bruxelles, poire aux marrons, raisins flambés	
Nos mets de chasse sont accompagnés de spätzlis maison, pommes allumettes ou de fettucines fraîches au beurre, choux-de- Bruxelles, pommes aux airedales, purée de céleris, et garnitures de chasse	Frs 26.--

Toute notre chasse vient d'Europe, sauf le Cerf N.-Z.