

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 aïelles

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
poêlées 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
Guanciaie, sauce au sirop d'érable
et Whisky Single Malt

Frs 30.--

Filet de cerf au Pinot Noir
et aux amandes



Frs 44.--

Selle de chevreuil désossée (Entrecôte)
sauce poivrade et baies roses

Frs 49.--

Tartare de cerf aux aïelles, pain toasté,
beurre et bouquet de salades
Avec spätzlis ou pommes allumettes

Frs 32.--

Frs 3.50

L'assiette du chasseur bredouille :

Spätzlis, choux-rouges, purée de céleri,
choux-de-Bruxelles, poire aux marrons,
raisins flambés



Frs 26.--

Nos mets de chasse sont accompagnés de spätzlis maison,
pommes allumettes ou de fettucines fraîches au beurre, choux-de-
Bruxelles, pommes aux aïelles, purée de céleris,
et garnitures de chasse

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