

Spécialités de gibier

fr

Hors-d'œuvre et salades

Salade de doucette à l'œuf, au lard et aux croûtons	12.50
Salade de doucette aux foies de poulet, à l'huile d'olive, aux noix et aux raisins	14.50
Salade de gibier: salade de saison, viande de chevreuil, pomme, orange et raisins	18.50
Salade d'automne aux champignons tièdes, au lard, aux oignons, aux noix et au parmesan	14.—
Potage de potiron aux dés de lard et à la crème	9.—
Bruschetta de gibier aux lanières de chevreuil, aux champignons et aux fruits	16.50

Plats principaux

Ravioli de gibier aux bolets et à la sauce crème	23.50
Potée grand-veneur au riz, à la courge, aux courgettes, aux champignons et aux fruits	24.50
Escalope de cerf à la sauce aux myrtilles, aux spetzli, aux choux de Bruxelles et aux chanterelles	29.50
Emincé de chevreuil et champignons des bois à la sauce crème de gibier, aux spetzli, aux raisins, aux marrons et aux airelles rouges	33.—
Civet de chevreuil grand-veneur aux champignons de Paris, au lard, au chou rouge, aux petits oignons blancs, aux raisins, à la poire farcie d'airelles rouges et aux spetzli	32.—
Entrecôte de cerf vigneronne à point, à la sauce crème de gibier, garnie de raisins, de marrons et de poire farcie d'airelles rouges, aux choux de Bruxelles, au chou rouge et aux spetzli	39.—
Filets de lièvre à la sauce crème au cognac, à la poire, au chou rouge et aux spetzli	35.—
Suprême de faisan à la sauce crème aux prunes bleues, à la poire, aux raisins, aux marrons et aux spetzli	27.—
Pizza chasseur à l'émincé de chevreuil, aux chanterelles et à l'origan	24.—
Pizza arugula aux tomates, à la viande de cerf séchée, à la roquette et au parmesan	26.—
Assiette de spetzli au chou rouge, aux châtaignes, aux raisins et à la poire farcie d'airelles rouges	24.—

Desserts

Vermicelles (purée de marrons) sur filets d'orange petite portion	9.50 7.50
Coupe Nesselrode: glace vanille, meringue, vermicelles (purée de marrons)	11.50
Stroudel aux pommes à la sauce vanille	9.—
Glace cannelle à la compote de prunes bleues	8.—
Panna cotta aux baies	9.—

Recommandation de vin

Italie: Insoglio del Cinghiale, Toscana IGT	1 dl	7.—
Ripasso Valpolicella DOC	1 dl	6.—
Espagne: Murviedro Reserva Valencia DO	1 dl	6.—
Sauser (vin bourru, pasteurisé)	1 dl	2.50