



Le Menu Chasse

Crepinette de sanglier sur sont lit de betterave et sa saladine du moment



Crème de courge butternut au lait de coco et curry vert



*Trio de gibier en médaillons; Chevreuil, lièvre et cerf
Sauce chasse maison
Spätzlis maison*

Panier du marché d'automne et les garnitures de la chasse



Vacherin Mont d'Or de chez Häuser



Trilogie de dessert maison ou sorbet à choix arrosés

Pour que l'ensemble des convives puissent être agréablement servi, ce menu est proposé pour l'ensemble de la table. Nous vous remercions de votre compréhension.

Menu complet Chf 87.- Avec 1 entrée à choix Chf 77.-

Consultez notre charte de qualité =>



Entrées

- Ferrine de chamois du Chef et son coeur au foie-gras, saladine du moment* Chf. 22.-
- Fricassée de champignons en feuilleté et fines herbes* Chf. 21.-
- Crêpinette de sanglier aux bolets sur son risotto parfumé à l'huile de truffe blanche* Chf. 21.-
- Crème de courge butternut au lait de coco et curry vert* Chf. 16.-

Plats

- Selle de chevreuil rôtie au four entière, sauce chasse maison*
dès 2 personnes, servie en 2 services Chf. 67.-
- Médailles de chevreuil* Chf. 60.-
- Trio de gibier en médaillons; Chevreuil, lièvre et cerf* Chf. 52.-
- Saucisse de sanglier aux bolets façonnée à Vers-chez-les-Blanc*
Chf. 40.-
- Joue de sanglier confites* Chf. 42.-

La chasse est servie avec:

Notre sauce chasse, un duo de spätzlis ou nouillettes au beurre. Choux de Bruxelles, choux rouges, marrons glacés dans la raisinée de Vers-chez-les-Blanc, pommes pochées et poires à Botzi cuites au sirop.

Les Classiques

<i>Saucisse aux choux et le papet vaudois</i>		<i>Chf</i>	<i>32.-</i>
<i>Saucisse à rôtir sautée de Vers-chez-les-Blanc</i>		<i>Chf</i>	<i>32.-</i>
<i>Poisson de lac selon arrivage</i>		<i>Prix selon l'arrivage</i>	
<i>Filets mignons de porc aux champignons 1 service</i>		<i>Chf.</i>	<i>36.-</i>
<i>sur plat en 2 services</i>		<i>Chf.</i>	<i>40.-</i>
<i>Tournedos de boeuf</i>	<i>180 gr</i>	<i>Chf.</i>	<i>46.-</i>
<i>Médallions de filet de boeuf</i>	<i>180 gr sur plat</i>	<i>Chf.</i>	<i>46.-</i>
<i>Entrecôte de boeuf</i>	<i>180 gr</i>	<i>Chf.</i>	<i>38.-</i>

Sauces aux choix

<i>Beurre maison</i>	<i>Chf. 4.50</i>	<i>Champignons</i>	<i>Chf. 5.-</i>
----------------------	------------------	--------------------	-----------------

Ces mets vous sont servis avec une salade mêlée en premier et pour garnir votre assiette des pommes frites maison, des pâtes, des rôtis ou du riz, ainsi qu'une jardinière de légumes au beurre.

Allergies

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.