

La chasse

Entrées. Vorspeisen. Starters.

Salade St. Hubert

21.50 fr.

(Lardons, croutons, pet. oignons, marrons, sauce costa brava)

(Speck, Croutons, Silberzwiebeln, Trauben, Kastanien, costa brava sauce)

(Bacon, croutons, small onions, grapes, chestnuts, costa brava sauce)

La planchette du braconnier

23.00 fr.

(viande séchée de cerf, de sanglier et terrine de gibier)

(getrocknetes Hirschfleisch, getrocknetes Wildschweinfleisch, Rech Terrine)

(Dried deer eat, dried boar ham, game terrine)

Nos plats avec Spätzli.

Unsere Speisen mit Spätzli. Our meals with spätzli

* *Civet de chevreuil (Europe). Rehpf Pfeffer. Roe stew.*

29.50 fr.

* *Médailles de chevreuil chasseur, sauce poivre (Autriche - Allemagne) 39.50 fr.*

Reh Medaillons. Roe medallions, pepper sauce.

* *Les 3 filets de Diane (chevreuil, cerf, sanglier (Autriche - Allemagne)) 39.50 fr.*

(Reh, Hirsch, Wildschwein) (Roe, deer, boar)



Si vous voulez avoir des informations sur les allergies, demandez à notre personnel avant de commander.

Wenn Sie Informationen über Allergien brauchen wenden sie sich an unser Personal.

If you would like to know more about allergies, please ask our staff before ordering.

Nos röstis d'automne.

- Saucisse à rôtir de sanglier, sauce aux échalotes.* 19.50 fr.
Wildschweinbratwurst, Schalotten Sauce.
Boar roasting sausage, shallots' sauce.
- * *Emincé de Cerf (N.Z), sauce forestière.* 29.00 fr.
Hirschgeschmetzeltes, Pilzsauce. Sliced deer, mushrooms' sauce.

Risottos

- A la courge, châtaigne et chèvre* 22.00 fr.
Kürbis, Kastanien und Ziegenkäse
Pumpkin, chestnuts and goat cheese
- Aux champignons, Pilzen, mushrooms.* 22.00 fr.

*Nos assiettes sont accompagnées de choux rouges, pomme et confiture d'airelles, marrons, poire à Botzi et mousse au céleri.

*Unsere Speisen werden begleitet mit Rotkohl, Äpfel mit Preiselbeermarmelade, Kastanien, Botzi Birnen und Sellerie Mousse.

*Our plates are accompanied by red cabbage, apple, cranberry jam, chestnuts, Botzi pear and celery mousse.

Pour accompagner votre repas, on vous propose...

Um Ihre Speisen zu begleiten empfehlen wir...

To accompany your meal, we suggest you...

- | | | |
|--|------------|------------------|
| <i>Pot Gamaret de Dordogne (Genève)</i> | <i>AOC</i> | <i>27.00 fr.</i> |
| <i>Pot Amarone della Valpolicella (Italie)</i> | <i>DOC</i> | <i>32.00 fr.</i> |
| <i>Cannonau Primo Scuro, S. Anna Arresi (Italie)</i> | <i>DOC</i> | <i>37.00 fr.</i> |
| <i>Varal, Alentejo (Portugal)</i> | <i>IGP</i> | <i>39.00 fr.</i> |
| <i>Toro Arbucala Esencia (Espagne)</i> | <i>DO</i> | <i>47.00 fr.</i> |