

*Carte  
d'automne  
et de chasse*





## Entrées

Salade gourmande  
Foie gras (FR), magret fumé (FR), saumon fumé (NO)  
25.-

Crème de châtaignes aux noix torréfiées  
14.-

Tartare de chevreuil (AT) aux fruits du mendiant  
26.-

Terrine de gibier vaudois (CH) du patron  
17.-

Carpaccio de cerf (AT) aux chanterelles  
22.-

Mongolfière aux trésors des sous-bois  
21.-





## Plats

Filet mignon de porc aux morilles (CH)  
41.-

Souris d'agneau (NZ) confite 9h  
39.-

Filets de perches meunières (EE)  
35.-

Fondue chinoise ou bacchus 250gr/pers, min 2 pers,  
Boeuf (JY), Cheval (ES) et Poulet (CH)  
38.-/pers.

Tartare de boeuf (CH) au couteau  
36.-

Crevettes (VN) black tiger à l'ail  
1kg 38.-  
0,5kg 27.-

Hamburger Vaudois de boeuf (CH)  
25.-

Garniture: légumes du moment  
frites, pâtes ou riz sauvage



## Chasse

Selle de chevreuil flambée min.2 pers.  
49.-/pers.

Civet de chevreuil de grande tradition  
36.-

Fondue du braconnier (cerf, chevreuil, sanglier)  
min. 2 pers.  
43.-/pers.

Médallions de chevreuil  
42.-

Filet mignon de sanglier  
41.-

Pavé de cerf grillé  
43.-

Garnitures chasse : Châtaignes caramélisées, choux de Bruxelles, choux rouges, poire au vin cuit, spätzlis maison, pomme aux airelles

Sauce à choix

- \* Grand Veneur \*
- \* Poivrade \*
- \* Champignons \*
- \* Morilles 5.- \*





## Menu

Terrine de gibier vaudois (CH) du patron

ou

Mongolfière aux trésors des sous-bois

\*\*\*

Selle de chevreuil flambée

Garniture chasse

Sauce grand veneur

\*\*\*

Verrine Forêt-Noire

72.-/pers.  
min 2 pers.

