




# La chasse

## Entrées

Velouté de courge Muscadet au curry doux 	8.00
flûte croustillante & graines de courge torrifiées	
Œuf cocotte aux girolles & jambon cru de chevreuil	9.00
mouillettes croustillantes, jus de chasse	
Lièvre & Chevreuil notre duo de terrines	16.00
compotée d'oignons rouges au porto	
pains aux céréales grillés & saladine de saison	
Salade aux champignons Bio Suisse tièdes 	24.00
déglacés au vinaigre de framboise, légumes de saison et vinaigrette maison	

## Plats

Civet de sanglier façon « grand-maman »	29.00
Médallions de chevreuil	34.00
jus de gibier corsé, monté au beurre	
Pavés de cerf aux aïelles	36.00
Fondue vigneronne au filet de cerf, <b>dès 2 personnes</b>	48.00
220g par personne	
Sauce au poivre	5.00
Sauce aux morilles	7.00



*Tous nos plats sont servis avec spätzli & garniture chasse « maison »*

## Desserts

Vermicelles & glace vanille	7.50
Clin d'œil à La Gruyère	8.00
Crème double et meringue	
Pruneaux secs marinés au vieux marc	10.50
glace cannelle et sablé maison	



*Notre carte est maison, ça peut prendre un peu de temps à servir*

 plats végétariens

Allergies alimentaires : adressez-vous auprès du personnel en cas de questions relatives aux allergènes.

Provenances :

Chevreuil : EU, CH / Cerf : NZ, EU / Lièvre : FR / Sanglier : EU / Pain : LIE

TVA incluse dans les prix, en CHF

le pilotis