

Carte de la chasse 1/3

Minimum 4 adultes

La chasse est servie le mercredi, samedi et dimanche, midi et soir.
Réservation obligatoire au minimum 24 heures à l'avance.

Entrées

Entrée 1

Composition aux couleurs d'automne :
Salade de saison garnie de jambon cru de gibier,
magret de canard fumé et courges vinaigrées

CHF 14.-

Entrée 2

Crème de courge et de patates douces aux cinq épices

CHF 9.-

Entrée 3

Terrine de chevreuil garnie,
servie avec une salade Waldorf et betteraves

CHF 16.-

Carte de la chasse 2/3

Minimum 4 adultes

Plats principaux

Plat 1

Atriaux de gibier aux coings épicés

CHF 26.-

Plat 2

Civet de chevreuil, tradition du chasseur

CHF 28.-

Plat 3

Escalope de chevreuil aux poires confites au Johannisberg

CHF 32.-

Plat 4

Entrecôte de cerf à la moutarde violette, recette médiévale

CHF 38.-

Les plats sont servis avec des choux rouges braisés, des choux de Bruxelles, des marrons caramélisés, des poires au vin blanc, des pommes aux airelles et des spätzlis

Carte de la chasse 3/3

Minimum 4 adultes

Desserts

Dessert 1

Coupe Mont-Blanc :
Vermicelles et glace vanille

CHF 8.50.-

Dessert 2

Crumble aux myrtilles et fruits de saison

CHF 8.-

Plat 3

Parfait glacé au Génépi

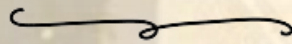
CHF 9.-

Le menu chasse

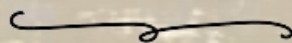
Minimum 4 adultes

La chasse est servie le mercredi, samedi et dimanche, midi et soir.
Réservation obligatoire au minimum 24 heures à l'avance.

Terrine de chevreuil
Crème de courge



Médallions de chevreuil accompagnés de choux
rouges braisés, choux de Bruxelles, marrons
caramélisés, poires au vin blanc, pommes aux
airelles et spätzlis



Dessert à définir

CHF 52.-

Le menu brisolée

Minimum 4 adultes

La brisolée est servie uniquement le vendredi soir.
Réservation obligatoire au minimum 24 heures à l'avance.

Crème de potiron

ou

Tarte au potiron

Châtaignes accompagnées de
fromage et charcuterie de saison,
raisins, compote de pommes,
poires au vin blanc et pain de seigle

Dessert à définir

CHF 35.-