

VORSPEISEN

<i>Salade tiède de champignons des bois</i>			12.-
Lauwarmer Pilzsalat			
<i>Filet de selle de lièvre sur salade d'automne</i>			19.-
Gebratenes Wildhasenrückenfilet auf Herbstsalat mit Zwetschgenchutney			
<i>Salade « chasseur » aux champignons, lard et raisins</i>			12.-
Jägersalat mit sautierten Champignons, Speckstreifen und Trauben auf Herbstsalatbouquet			
<i>Variation de hors d'oeuvre d'automne</i>			19.-
Herbstlicher Vorspeisenteller mit Wildterrinen, Hirschtrockenfleisch, Salatbouquet und kleiner Kürbiscrèmesuppe			
<i>Salade de mâche aux croûtons et lard</i>			11.50
Nüsslersalat mit Ei, Speck und Brotcroûtons	klein		8.50
<i>Salade mêlée</i>			9.80
Gemischter Salat	klein		7.80
<i>Feuilles de salade verte</i>			7.80
Grüner Blattsalat	klein		6.20
<i>Crème de potiron aux croûtons</i>			9.-
Kürbiscrèmesuppe mit Amaretto und Brotcroûtons			
<i>Crème aux marrons</i>			9.-
Marronicrèmesuppe			
<i>Consommé célestine</i>			8.-
Consommé mit Flädli			

HAUPTGÄNGE

Civet de cerf à la « grand-mère » 28.–
Hirschpfeffer nach Grossmutterart

Médailles de chevreuil 38.–
Sauce aux aïrelles rouges
Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce

Emincé de chevreuil aux champignons des bois à la crème 35.–
Rehgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce

Assiette du chasseur 42.–
Jägerteller mit Rehschnitzel, Wildhasenrückenfilet und Hirschentrecôte an Birnen-Balsamico-Rahmsauce

Entrecôte de cerf aux graines de potiron sauce crème au cassis 41.–
Hirschentrecôte mit Kürbiskernkruste an Cassisrahmsauce

Entrecôte de lièvre rôti au jambon cru Sauce crème au vieille prune 36.–
Gebratenes Wildhasenrückenfilet mit Rohschinken an Wildrahmsauce mit Vieille Prune

Filet de selle de chevreuil 43.–
Sauce de gibier à la crème
Rehrückenfilet an Wildrahmsauce

Selle de chevreuil (ab 2 Personen) p.P. 53.–
Ganzer Rehrücken am Tisch tranchiert

Tous les plats sont servis avec des garnitures de fruits et de légumes d'automne spaetzlis, nouilles ou « Schupfnudeln »
Alle Gerichte werden serviert mit Früchten und Herbstgemüse-Garnitur, Spätzli, Nudeln oder „Schupfnudeln“
(Schupfnudeln werden aus Kartoffelteig hergestellt und anschliessend in Butter ausgebraten)

Assiette végétarienne d'automne 26.–

Vegetarischer Herbstgemüseteller mit Früchten und Pilzen
Beilage nach Wahl

«Schupfnudeln» sur champignons des bois à la crème 23.–

“Schupfnudeln“ auf Pilzrahmragout

Risotto aux poires et aux noix de grenoble 23.–

Risotto mit Birnen und Baumnüssen

LES POISSONS

Filets de perches meunières ou frits

Gebratene oder frittierte Eglifilets

Portion 42.– Teller 34.– Vorspeise 21.–

***Filets de perches meunières
aux champignons des bois*** 37.–

Gebratene Eglifilets mit sautierten Waldpilzen

Filets de perches pochés 36.–

Sauce champagne aux dés de potiron

Pochierte Eglifilets an Champagnerrahmsauce mit Kürbiswürfeli

Médailles de saumon pochés 29.–

Sauce crème aux raisins

Pochierte Lachsmédailles

an Traubenrahmsauce

Garnitures: pommes nature ou riz créole

Beilagen: Salzkartoffeln oder Trockenreis

Assiette fitness

***Filets de perches frits, sauce tartare
salade mêlée*** 35.–

Fitnesssteller mit frittierten Eglifilets
und gemischtem Salat, Tartaresauce

Entrecôte de bœuf 43.–

Beurre café de Paris

Rindsentrecôte mit Kräuterbutter
Gemüse und Beilage nach Wahl

Steak de porc 29.–

aux champignons des bois sautés

Schweinssteak mit sautierten Pilzen
Gemüse und Beilage nach Wahl

Suprême de poulet rôti 29.–

Sauce crème au porto et aux figues

Gebratene Pouletbrust an Portorahmsauce mit Feigen
Gemüse und Beilage nach Wahl

Dés de filet de bœuf «Stroganov » 38.–

Rindsfiletwürfel an einer rassigen Paprikarahmsauce
Beilage nach Wahl

Filet de boeuf grillé à la sauce balsamique 47.–

Grilliertes Rindsfilet an Balsamicosauce
Gemüse und Beilage nach Wahl

Garnitures: Pommes frites, nouilles, riz créole, roestis ou spaetzlis

Beilagen: Pommes frites, Nudeln, Trockenreis, Rösti oder Spätzli