



La Carte Chasse

La chasse vient de nos traditions populaires, elle doit avoir ses règles, son éthique, elle doit faire en sorte de protéger les espaces et les espèces.

Jean-Pierre Raffarin



F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Entrées

Crème de courge rôtie

Croûton de pain au levain, jambon cru, crumble de lard fumé

15.50 CHF

Terrine de chevreuil et foie gras

Champignons sauvages au vinaigre, aïelles fraîches et mesclun

23.50 CHF

Tartare de cerf aux copeaux de truffe

Entrée 19.50 CHF Plat 28.50 CHF

Salade gourmande d'automne

Jambon de sanglier des frères Alcala, copeaux de foie gras, magret de canard fumé, vinaigrette de framboise et huile d'olive

28.50 CHF

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Plats principaux

Civet de chevreuil "façon grand-mère"

Spätzlis maison, garnitures de chasse

37.50 CHF

Noisettes de chevreuil poêlées, sauce poivrade

Spätzlis maison, garnitures de chasse

54.50 CHF

Filet de selle de chevreuil, sauce au Merlot et airelles***

Spätzlis maison, garnitures de chasse

59.50 CHF

Caille désossée, farcie et rôtie

Spätzlis maison, garnitures de chasse

44.50 CHF

Accompagnements de chasse

- Choux rouges confits au vin rouge / Pommes aux airelles et raisins / Poires pochées aux épices / Marrons glacés / Purée de courge / Champignons de saison sautés / Spätzlis maison

Assiette végétarienne de saison **29.50 CHF**

*** N'est pas pris en compte avec le passeport gourmand

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER

Provenance des viandes de chasse

Chevreuril : Allemagne et Autriche

Jambon de sanglier : Suisse

Cerf : Autriche

Civet de chevreuril : Suisse

F&B

FOOD & BEVERAGES
FRANÇOIS BERNER