

Notre carte d'Automne

Entrées

Salade verte Fr. 7.00

Salade mêlée Fr. 9.50

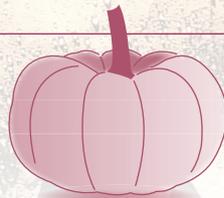
Vol-au-vent aux morilles et ris de veau sauté Fr. 23.00

Velouté de potiron aux brisures de marrons Fr. 17.00

Terrine de chevreuil aux pistaches et petits légumes,
chutney automnal Fr. 21.00

Rillette de truite fumée au basilic et piment doux Fr. 21.00

Os à moelle gratiné à la moutarde de Meaux Fr. 18.00

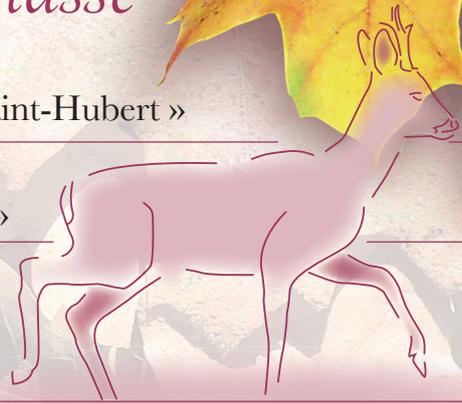


Chasse

Médallions de chevreuil grillés, sauce « Saint-Hubert » Fr. 43.00

Selle de chevreuil, sauce « Grand-Veneur » Fr. 62.00 (p. p.)
2 services (minimum 2 pers.)

Civet de chevreuil façon « Grand-Mère » Fr. 36.00



Rack de cerf poêlé aux délices des sous-bois Fr. 42.00



Filet mignon de sanglier flambé, sauce à l'Armagnac Fr. 38.00

Tous nos plats chasse sont accompagnés de la garniture « Chasse »

Viandes

Entrecôte de bœuf grillée, beurre Café de Paris Fr. 43.00

Filet de poulet jaune à la sauce « Suprême » Fr. 36.00

Tous nos plats sont servis avec les légumes du jour et à choix:
pommes frites Maison • riz • gratin gruyérien.



Notre choix de vins accompagnant la chasse



VIN BLANC – SUISSE (*accompagnant les entrées*)

75 cl

« Rèze » L'Ancêtre 2019

Fr. 55.00

700 ans d'histoire

Bétrisey Antoine et Christophe, St-Léonard

VINS ROUGES – SUISSE

50 cl

75 cl

« Le Féroce » Mara barriqué 2019

Fr. 53.00

Cave du Château

Familles Matthey-Loup, Montmagny

Syrah Uvrier, élevé en fût de Chêne 2018

Fr. 36.00

Fr. 52.00

Jacques Dumoulin

VIN ROUGE – FRANCE

75 cl

Cahors, « Cuvée l'Envie » 2018

Fr. 49.00

Château Haut Montplaisir

Vin sans soufre bio

VIN ROUGE – ESPAGNE

75 cl

Lynus, Riebera del Duero DO 2016

Fr. 65.00

Castilla y León



L'Unique Tartare bœuf ou saumon fumé

Accompagné de toasts, beurre et frites Maison	120 g	Fr. 29.00
	180 g	Fr. 36.00

*Préparé avec soin sous vos yeux,
pour vous convenir au mieux!*

Poissons

Filets de maigre sauté façon « Méditerranéenne » (Tomates confites, échalotes, pignons, herbes, olives)	Fr. 38.00
Filet de daurade gratiné aux fines herbes	Fr. 37.00

Mets végétariens

Soupe du chalet servie dans son baquet	Fr. 24.00
L'assiette du chasseur « Bredouille »	Fr. 28.00

Provenances des viandes

Chasse: Autriche • Allemagne

Bœuf: Suisse, Paraguay • Veau: Suisse • Porc: Suisse • Poulet: Suisse, France

Origine des poissons: mer Méditerranée, Islande, Suisse

Origine des crustacés et fruits de mer: océan Atlantique



Les incontournables de «chez nous»

Fondue moitié-moitié	Fr. 23.00
Croûte aux fromages classique	Fr. 19.00
Assiette campagnarde (viande séchée, jambon de la Borne, jambon cru et gruyère)	Fr. 24.00

Les p'tits castors

Tagliatelles fraîches à la bolognaise	Fr. 12.00
Fish sticks Maison, frites Maison et légumes	Fr. 13.00

Fromages et desserts

Trilogie de fromages de la région	Fr. 14.00
Vermicelles de marrons, crème double, meringues et glace vanille	Fr. 12.00
Duo de mousse au chocolat	Fr. 12.00
Mini crème brûlée à la figue-violette et son yaourt glacé	Fr. 13.00

Chers clients

Si vous souffrez d'une ou de plusieurs allergies alimentaires informez notre personnel qui tiendra compte de vos renseignements et se fera un plaisir de vous aider, si nécessaire, dans le choix de vos plats. Merci.



Menus Chasse

I

Velouté de potiron aux brisures de marrons



Civet de chevreuil façon « Grand-Mère »



Vermicelles de marrons, crème double, meringues et glace vanille

Fr. 55.00



II

Terrine de chevreuil aux pistaches et morilles



Rack de cerf poêlé aux délices des sous-bois



Duo de mousse au chocolat et poires confites

Fr. 72.00



III

Vol-au-vent aux morilles



Tartare de cerf parfumé à l'Armagnac et aux noisettes



Médallions de chevreuil, sauce « Grand-Veneur »



Mini crème brûlée à la figue-violette et son yaourt glacé

Fr. 85.00



Garniture de chasse

Choux rouge confit, marrons glacés, Poire à Botzi au sirop, Spactzli «Maison», pommes «Mirza» et choux de Bruxelles.