

GIBIER



VENISON

- Soupe de potiron et carottes avec croutons au lards et thym*  CHF 9.-
Pumpkin and carrot soup with bacon and thyme croutons
- Flan au potiron avec fondue au parmesan et sauge frite*   CHF 14.-
Pumpkin flan with parmesan fondue and fried sage
- Tagliatelles aux œufs avec ragoût de lièvre*    CHF 18.-
Egg tagliatelle with hare stew
- Risotto aux cèpes et au safran en manteau de pain et de lard avec suprême de caille rôtie*   CHF 24.-
Risotto with porcini mushrooms and saffron in bread and bacon coat with roasted quail supreme
- Filets de sandre au beurre, sauge et pignons sur crème de potiron avec des pommes de terre à la vapeur et du pak-choi à l'orange*     CHF 28.-
Pike-perch fillets with butter, sage and pine nuts on pumpkin cream with steamed potatoes and orange pak-choi.
- Escalope de chevreuil avec chanterelles, airelles rouges, Spätzle, chou rouge braisé, timbale de potiron, marrons caramélisés*    CHF 29.-
Roe deer cutlets with Chanterelles, cranberries and Spätzli, braised red cabbage, pumpkin timbale, caramelized chestnuts
- Civet de cerf mariné au Merlot, avec Spätzli, chou rouge braisé, timbale de potiron, marrons caramélisés*    CHF 28.-
Jugged deer marinated in Merlot, with Spätzli, braised red cabbage, pumpkin timbale, caramelised chestnuts
- Selle de chevreuil style "Baden Baden" avec Spätzli, chou rouge, timbale de potiron, cèpes, marrons caramélisés, pomme au sirop. Servi dans deux cours (minimum 2 personnes)*    CHF 54.-
Roe deer saddle "Baden Baden" with Spätzli, red cabbage, pumpkin timbale, Porcini mushrooms, caramelised chestnuts, apple in syrup. Served in two courses (minimum 2 persons)
- Coupe Vermicelles*   CHF 12.-
Glace à la vanille, meringue, purée de marrons et crème fouettée
Vermicelles Cup
with vanilla ice cream, meringue, chestnut purée and whipped cream
- Brownies au chocolat avec glace aux noix*    CHF 9.-
Chocolate brownies with walnut ice cream