

Entrées

- Pâté en croûte de lièvre à la royale, crudités de saison
23.-
- Tartare de biche à la Dijonnaise, rebibes de Loèche, pain grillé et beurre
19.-
- Velouté de courge et sa broche de Saint-Jacques au lard croustillant
19.-
- Cassolette d'escargots confit aux échalotes et son beurre gratiné
18.-
- Terrine de marcassin aux cornes d'abondance, poireaux vinaigrette
16.-
- Gravlax de saumon à la betterave, crème acidulée
16.-
- Tartare de bœuf « traditionnel » pain grillé et beurre
(½ port. 17.- / plat 29.-)
- Salade verte
6.-
- Salade mêlée
8.-

Menu Découverte

- Gravlax de saumon à la betterave, crème acidulée
- Ou
- Terrine de marcassin aux cornes d'abondance, poireaux vinaigrette
xxx
- Civet de gibier mijoté « chasseur » selon arrivage
spaetzlis, garniture d'automne
- ou
- Choucroute de poissons et crustacés, sauce ciboulette
pommes de terre vapeur
- ou
- Filet de bœuf sauce aux morilles
jardinière de légumes, frites
« maison » (supplément + CHF 14.-)
- xxx**
- Panier croquant de mousse aux fruits de saison
et son sorbet
- Ou
- Vermicelles meringues croquantes et glace vanille
48.-
(pas de changement possible)

Plats Principaux

- Filets de perches Suisse (*) sauce beurre blanc
pommes de terre vapeur, bouquet de légumes
150gr (assiette légère) / 38.- 200gr / 45.-
- Filet de bœuf, sauce aux morilles, légumes du marché, frites « maison »
45.-
- Médailles de chevreuil sauce « Saint-Hubert » spaetzlis, garniture d'automne
40.-
- Entrecôte de cerf sauce aux airelles, spaetzlis, garniture d'automne
42.-
- Entrecôte de bœuf taillée « Black Angus » à la mode Saint-Hubert, frites maison
légumes de saison
39.-
- Cordon bleu « maison » frites maison et jardinière de légumes
26.-
- Civet de gibier mijoté « chasseur » selon arrivage, spaetzlis et garniture d'automne
33.-
- Choucroute de poissons et crustacés sauce ciboulette pommes de terre vapeur
34.-
- Sur réservation dès deux personnes :**
Selle de chevreuil aux champignons des bois, spaetzlis, garniture d'automne
55.-

Menu «Saint-Hubert»

- Tartare de biche à la Dijonnaise
rebibes de Loèche, pain grillé et beurre
xxx
- Médailles de chevreuil sauce « Saint-Hubert »
spaetzlis
garniture d'automne
xxx
- Mille-feuilles croustillant aux poires pochées
crème légère à la vanille de Madagascar
68.-
(pas de changement possible)

Les jeudis soir canaille ... en brasserie

**Le show chaud d'ardoises, servi avec salade mêlée,
frites maison, beurre café de Paris, sauce barbecue
et « Son dessert du moment »
(Bœuf, cheval, agneau, cerf selon arrivage)**

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront. TVA 8,1% inclus
(*Filet de perches Suisse : Frutigen « La Maison Tropicale de Frutigen » ou Loë sont issus d'élevage, dans les eaux pures au pied
du massif du Lötschberg à Rarogne, Valais. Innovante et respectueuse de l'animal, la perche Loë est gage de qualité.
Provenances :
Bœuf : Suisse, Paraguay, Uruguay, porc : Suisse, Marcassin : Alsace, Suisse, Cerf : Autriche, Chevreuil : Suisse, Autriche, Alsace,
foie gras : France, Saint-Jacques : Hollande, escargots : France, lièvre : France, cheval : CH, Espagne, agneau : NZ