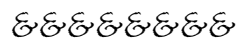


Les Entrées

Mélange de Salade Verte a l'Huile Vierge Et Balsamique	Fr. 7.-
Salade mêlée	Fr. 9.-
Planchette de Viande Séchée	Fr. 24.-
Croustillant de Chèvre Chaud au Miel et son Bouquet de salade	Fr. 18.-
Os à Moelle rôti en persillade	Fr. 15.-
Cassolette de Queue de Gambas a la Mangue Fraîche et Algues Wakamé au Sésame	Fr. 23.-
Malakoff 4 pcs.et Viande Séchée	Fr. 21.-

La Chasse

Velouté de Courge et son Cappuccino Aux Marrons	Fr. 15.-
Buchette de Foie Gras de Canard Maison Et son chutney de Figues	Fr. 28.-
Terrine de Chevreuil Gourmande	Fr. 21.-



Noisette de Chevreuil Sauce Grand Veneur	Fr. 46.-
Civet de Chevreuil Façon Grand-Mère	Fr. 36.-
Selle de Chevreuil Min. 2 Personnes Sauce Grand Veneur	Fr. 54.-/p
Côte de Sanglier Forestière	Fr. 38.-
Suprême de Faisan Farcé au Foie Gras Et Truffes Noir d'été	Fr. 38.-

Nos Plats Chasse sont Servi Avec
Des Spaetzli et Garniture Chasse

Tous nos prix sont TVA incluse

La Viande

Secreto iberico (Pièce de Porc Pata Negra)	Fr. 38.-
La Caresse du Chef (Filet Mignon de porc Farcé au foie gras et truffes noir d'été)	Fr. 38.-
Tartare de Bœuf (coupé au Couteau)	Fr. 33.-
Tournedos de Filet de Bœuf Sauce Bordelaise avec Son Os à Moelle	Fr. 44.-
Entrecôte de Bœuf Beurre Maison	Fr. 38.-

Le Poisson

Tartare de Saumon Frais (Coupé au Couteau) à la Mangue Fraîche	Fr. 34.-
Filets de Perches sauce tartare	Fr. 32.-
Dos de Cabillaud Royale Roti aux Cèpes	Fr. 39.-
Noix de St-Jacques et Queue de Gambas Snackées à la Mangue et Coco	Fr. 39.-
Tataki de Thon Sésame Algues Wakame	Fr. 38.-

Nos plats sont accompagnés de : pommes frites, et légumes du jour

Provenance de nos viandes : Bœuf, porc Agneau: Pata Negra (ch., nz, esp).

Provenance Poissons : (Estonie, u.s.a., Thaïlande, Norvège)

Nos Suggestions Les Classiques

Cordon Blue Maison	Fr. 36.-
Côtelettes d'Agneau Roti aux Herbes	Fr. 38.-
Osso Buco de Veau a la Milanaise Et son Risotto Safranée	Fr. 36.-
Rognon de Veau a la Graine de Moutarde	Fr. 32.-

Les Fondue au Fromage Minimum 2 Personnes

Fondue Moitié-Moitié	Fr. 27.-
Au Bolets	Fr. 29.-
A la Truffes	Fr. 29.-
A la Tomate	Fr. 27.-

Nos Desserts Maison

Flan Caramel	Fr.	7.-
Tarte Fines aux Pommes Flambé au Calvados Et sa Glace Cannelle	Fr.	15.-
Moelleux au Chocolat et sa Glace Vanille	Fr.	12.-
Tiramisu	Fr.	10.-
Café Gourmand	Fr.	15.-
Tarte Tatin et sa Glace Vanille	Fr.	10.-
Crème Catalane	Fr.	10.-
Meringue et Double Crème de Gruyère	Fr.	10.-
Vermicelles de Marrons Meringue et Double Crème de Gruyère	Fr.	12.-