

Plats de Gibier et de Champignons

Notre Menu Gibier Fr. 67.-

Salade de feuilles d'automne avec sauce au potiron, lard grillé, champignons sautés et croûtons de pain.

* * *

Joue de cerf braisée

avec une fine sauce au porto, servie avec du chou rouge, des choux de Bruxelles, des marrons et des spätzlis faits maison.

* * *

Parfait à la cannelle aux quetsches au vin rouge.

* * *

Tous les plats peuvent également être commandés séparément.

Nous nous ferons un plaisir de vous servir le plat principal seul pour Fr. 44.-

NOS RECOMMANDATIONS DE VINS ROUGES

Vins de qualité en bouteille de notre cave à vin

<i>Au verre, 1 – 5 dl</i>	1 dl	7,5 dl
SCHWEIZ / LUZERN		
Heidegger Blauburgunder Barrique, Peter Schuler	8.20	55.-
SCHWEIZ / WALLIS		
Mathier's Optimo AOC Valais, Diego Mathier Salgesch	8.50	57.-
SCHWEIZ / WAADT		
In Exelsis Signature, Charles Rolaz Rolle	8.50	57.-
ITALIEN / TOSCANA		
Promis Vino da tavola, IGT Toscana MO, Gaja 2020/2021	12.-	76.-
SPANIEN / TORO		
Toro Muruve DO Crianza, Bodegas Frutos Villar 2021	7.80	51.-

ENTRÉES

Soupe de potiron avec crème fouettée et graines de citrouille grillées	9.50
Soupe crème de chou rouge avec croûtons	10.50
Salade de mâche avec oeuf haché et croûtons	14.-
avec oeuf haché, lardons et croûtons	15.50
Salade de feuilles d'automne avec sauce au potiron, lard grillé, champignons sautés et croûtons de pain.	14.-
Filet de truite fumé de l'élevage piscicole de Langerlen Schwarzenberg accompagné d'une salade verte et d'une mousse au raifort.	18.-
Escargots de Bourgogne avec beurre aux herbes maison 6 pcs	13.-
Feuilleté aux champignons Une sélection de divers champignons dans une riche sauce à la crème au vin, servi dans une coquille de pâte feuilletée	16.-

PLATS PRINCIPAUX

Assiette d'accompagnements pour gibier Chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et spätzlis faits maison. Servie avec notre fine sauce à la crème pour gibier.	29.-
Assiette du Forestier Feuilleté garni d'une belle sélection de champignons dans une riche sauce à la crème au vin. Servie avec chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et spätzlis faits maison.	34.-
Civet de Chevreuil à la Chasseur Garnie de lardons, champignons, oignons grelots et croûtons. Servie avec spätzlis faits maison.	34.-
En option avec chou rouge, choux de Bruxelles et marrons	5.-
Assiette Hubertus Émincé de chevreuil dans une sauce onctueuse à la crème et au gibier. Servie avec spätzlis, chou rouge, choux de Bruxelles et marrons.	42.-
Escalope de chevreuil "Mirza"	Assiette 46.-
Escalope de chevreuil tendre avec spätzlis, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et garniture de fruits. Servie avec notre sauce à la crème pour gibier maison	Plateau 52.-
Carré de chevreuil pour 2 personnes, par Pers. Servie avec spätzlis, chou rouge, choux de Bruxelles, marrons et une riche garniture de fruits. Servie avec notre fine sauce à la crème pour gibier.	63.-