

LES ENTRÉES

Soupe de courge-muscade	
Croûtons dorés et graines torrifiées	23.00
Tartare de daurade à l'aneth et au citron vert	25.00
Terrine de chasse aux abricots, compotée de coing	31.00
Fricassée de champignons des bois	
Œuf parfait et sauce persil	32.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau	32.00
Petit pâté de lièvre confit au foie gras	35.00

LE RISOTTO

Risotto crémeux aux coquillages, sauce marinère	28.00
---	-------

LE POISSON

Dos de saumon snacké, légumes thaï au gingembre	39.00
---	-------

LES GRENOUILLES

Cuisses de grenouilles rôties en persillade	
Purée de pommes de terre	52.00

POUR LES PETITS GASTRONOMES (-12 ans)

Nuggets de poulet, pommes frites maison et légumes	18.00
--	-------

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances

LES VIANDES

Civet de sanglier	39.00
Tartare de bœuf suisse taillé au couteau Pommes de terre frites	47.00
Entrecôte de bœuf, pommes de terre frites maison, Poêlée de légumes, sauce au poivre vert	47.00
Selle de chevreuil flambée à l'Armagnac	64.00
Médallions de chamois flambés à l'Armagnac	69.00

Garniture pour les plats de chasse :

Poire au vin rouge, marrons, chou rouge, airelles et spätzli

LE FROMAGE

Assiette de fromages frais et affinés « Maisons Müller et Kursner »	16.00
--	-------

LES DESSERTS

Tarte fine aux pommes, glace caramel	15.00
Crème brûlée à la vanille fraîche	15.00
Biscuit coulant au chocolat chaud, sorbet pêche de vigne	16.00
Entremets aux marrons confits, crème anglaise	16.00
Assortiment de glaces et sorbets	la boule 5.00
<i>Les glaces : caramel, vanille, café, chocolat</i>	
<i>Les sorbets : fraise, citron vert, pêche de vigne</i>	

Supplément crème Chantilly Chf. 2.-

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances