

CARTE D'AUTOMNE

Les prix s'entendent CHF, TVA Incluse

Nos Entrées de Saison

Velouté de Courge à la crème Noisette Velouté de courge, noisette torréfiées et crème au beurre noisette	18.00
Croustillant de Chèvre de nos alpages à la Châtaigne Fromage de chèvre chaud pané, salade fraîche, figues, châtaigne et fruit de l'arrière-saison	26.00
Cassolette Automnale aux Champignons de nos Préalpes Champignons du moment, crème, oignons et pain toasté	28.00
Tartare de Cerf coupé au couteau Pièce noble de cerf, aïelles confites, câprons frits, copeaux de Berner Alpkäse AOP de Boltigen	30.00

Nos Plats de Saison

Émincé de Chevreuil des Plaines flambé au Cognac Chevreuil, sauce forestière aux bolets et spätzli maison	36.00
Véritable Civet de Cerf « Maison » des Préalpes Cerf, sauce civet maison, choux de Bruxelles, marrons et spätzli maison	45.00
Belle Entrecôte de Biche et ses garnitures Saint-Hubert Cerf, sauce Grand Veneur, Spätzli et garnitures traditionnelles	48.00
Médallions de dos de Chevreuil et ses Garnitures Saint-Hubert Selle Chevreuil en médaillon, Spätzli et Garniture traditionnelle	63.00

Nos Desserts de Saison

Conférence entre la Poire et le Chocolat Poire pochée au sirop et mousse au chocolat Suisse	15.00
Traditionnelle Coupe Vermicelles Glace vanille, double crème, meringue de Gruyère et vermicelles de marron	14.00
Coupe « Général Guisan » aux Coings Glace aux coings allégrement arrosée de goutte de coings de la Broye	12.00
Tarte de l'Arrière-Saison aux Mendiants Tarte garnie de crème d'amandes, de fruits secs à coques et crème chantilly	9.00