

## Carte d'automne

### ~Entrées :

Croûte 1 pain aux bolets frais de la région	CHF	14.-
Carpaccio de cerf, toasts et beurre (Huile de noisette, citron vert, gruyère des Sagnettes)	CHF	18.-
Terrine de chevreuil, toasts et beurre	CHF	14.50
Crème de courge	CHF	8.50

### ~Assiette végétarienne « chasse » :

CHF 28.-  
Salade mêlée ou potage, spätzlis maison ou nouilles, fruits frais, choux de Bruxelles, choux rouge, aïelles, purée de marrons et marrons chaud au caramel.

Croûte aux bolets frais de la région	3 pains	CHF	32.-
Croûte aux bolets frais de la région	2 pains	CHF	23.-
Rösti, sauce aux bolets frais de la région (compris avec potage ou salade mêlée)		CHF	28.-
Croûte aux morilles	3 pains	CHF	34.-
Croûte aux morilles	2 pains	CHF	25.-

---

### Menu chasse du terroir :

Croûte aux bolets frais de la région (1 pain)

\* \* \*

Potage ou salade mêlée

\* \* \*

Saucisse à rôtir de sanglier, Sauce brune oignons

« **Boucherie du Gourmet** »

Spätzlis maison et sa garniture

\* \* \*

Chaud-froid et sa glace figue

Menu + potage ou salade, sans dessert	CHF	23.-
Menu + entrée + potage ou salade, sans dessert	CHF	37.-
Menu complet avec dessert	CHF	46.-

~Chevreuil : *Le prix d'achat de la viande de chevreuil a augmenté plus de 30% cette année 2022*

(Compris avec salade mêlée ou potage, spätzlis maison ou nouilles, fruits frais, choux de Bruxelles, choux rouge, airelles, purée de marrons et marrons chaud au caramel.)

**\*Sauce grand Veneur**

### Une portion :

Civet de chevreuil Maison	CHF	32.-
* Médallions de chevreuil (gigot)	CHF	40.-
* Selle de chevreuil	CHF	47.-

### Variante en deux services (2personnes) :

Un service civet et un service * médaillons (gigot)	CHF	48.-
Un service civet et un service de *selle	CHF	55.-
* Un service médaillons (gigot) et un service *selle	CHF	59.-

### ~Lièvre :

* Filet de lièvre	CHF	35.-
-------------------	-----	------

### ~En suggestion :

Carpaccio de cerf, salade mêlée et frites	CHF	Petit 24.-	Grand 28.50
-------------------------------------------	-----	------------	-------------

(Huile de noisette, citron vert, gruyère des Sagnettes)

~Les viandes : *Y compris avec potage ou salade mêlée, choix de légumes et pommes frites maison*

		Une portion / Double service	
Filets mignons de porc sauce poivre	CHF	33.50	46.50
Filets mignons de porc sauce bolets frais de la région	CHF	37.-	50.50
Filets mignons de porc sauce aux morilles	CHF	39.-	52.50
Filet de bœuf, nature	CHF	38.-	52.-
Filet de bœuf sauce poivre	CHF	42.50	58.50
Filet de bœuf sauce aux bolets frais de la région	CHF	45.-	61.-
Filet de bœuf aux morilles	CHF	47.-	63.-

### Chers clients.

**Nous vous rendons attentifs au fait ; plus la commande est variée ; plus l'attente sera longue.**

**Et que toute modification d'un plat ou d'un mets peut entraîner un supplément de prix, voire de l'attente.**

### Allergène :

**En ce qui concerne les allergies : Merci de réserver votre plat en avance !**

**Veillez demander conseil à notre personnel de service qui se fera un plaisir de répondre à vos attentes.**

## Provenance des viandes :

Bœuf	:	Suisse ; Allemagne
Veau	:	Suisse
Porc	:	Suisse
Lièvre	:	Uruguay
Chevreuril	:	Suisse ; U.E.
Sanglier	:	Suisse ; U.E.
Cerf	:	Nouvelle Zélande
Poulet	:	Suisse
Canard	:	France
Lapin	:	Suisse
Saumon	:	Norvège
Perche	:	Russie
Crevettes	:	petite Canada / grande Vietnam

Vallée de la Brévine Sibérie de la Suisse record du froid -41,8



Paiement accepté en euros  
TVA incluse : 7.7%

## ~Desserts : Coupes de glaces et desserts Maison

		Petit	/	Grand
Café glacé avec crème	CHF	6.50	/	10.50
*Coupe Danemark (servit avec du chocolat chaud maison)	CHF	7.-	/	11.-
Sorbet vieux marc raisins	CHF			11.-
Colonel vodka	CHF			11.-
Coupe Jamaïque, raisins et chantilly	CHF			11.-
Coupe général « Whisky »	CHF			13.-
*Meringue glacée, chantilly (Glaces mûre, coing)	CHF	9.50	/	11.50
*Meringue glacée, double crème (Glaces mûre, coing)	CHF	9.50	/	11.50
*Coupe maison fruits frais (Glaces mûre, coing et chantilly)	CHF			13.-
Salade de fruit frais	CHF			11.-
Cassata	sans alcool / avec alcool	CHF	9.- /	10.-
Parfait glacé, flambé mocca	sans alcool / avec alcool	CHF	9.- /	10.-
Vacherin cassis, meringue écrasée		CHF		10.-
Soufflé glacé au Grand Marnier		CHF		10.50
Soufflé glacé à l'absinthe		CHF		10.50
Frappé (Arôme à choix)		CHF		9.50
Cornet à la crème		CHF		5.-
Le Panier garni de sorbets (fruits)		CHF		13.50
<b><u>Desserts de saison :</u></b>				
*Coupe vermicelle, meringue écrasée (Purée de marron, glace vanille et chantilly)	CHF	9.50	/	13.-
*Marron chaud caramélisés et sa glace vanille	CHF			13.-
*Chaud-froid et sa glace figue	CHF			9.50
Portion de fromages de la région	CHF	10.-	/	16.50
<b>*Arômes différents supplément de 1.- merci</b>				

## ~Nos arômes de glaces et sorbets Maison :

### Portion de glace :

Une boule	CHF	4.-
Deux boules	CHF	7.-
Trois boules	CHF	10.-
Supplément de crème chantilly	CHF	1.60
Supplément de crème double	CHF	2.50
Dessert Surprise pour enfant (Figurine, boule de glace à choix)	CHF	4.50

### Arômes glaces :

Abricot, Cannelle, Caramel, Chocolat, Coing, Fée Verte, Figs, Framboise, Fraise, Jamaïque, Menthe, Mocca, Noisette, Pistache, Rhubarbe, Vanille

### Arômes sorbets:

Ananas, Banane, Cassis, Cerise, Citron, Melon, Mirabelle, Mûre, Poire, Pomme, Pruneau, Raisinet

### Sorbets arrosés :

Abricot	&	Abricotine
Cerise	&	Kirsch
Citron	&	Vodka
Coing	&	Coing
Fée verte	&	Absinthe
Framboise	&	Framboise
Mirabelle	&	Mirabelle
Mocca	&	Baileys
Poire	&	Williams
Pomme	&	Liqueur de pomme
Pruneau	&	Prune
Vanille	&	Gentiane

1 Boule et liqueur CHF 8.-

2 Boules et liqueur CHF 11.-