

# NOTRE CARTE CHASSE

## NOS ENTREES

Soupe de courge au curry	CHF 12.00
Terrine de gibier maison & sauce Cumberland	CHF 17.00
Cassolette de champignons des bois	CHF 18.00
Foie gras de canard maison	CHF 22.00

## NOS PLATS

Civet de chevreuil façon Grand-Mère	CHF 33.00
Médallions de chevreuil fine champagne	CHF 50.00
Selle de chevreuil façon Grand Veneur (Servie dès 2 personnes) La traditionnelle (2 services) par personne	CHF 62.00

Tous nos plats sont accompagnés d'une garniture automnale et d'une garniture chasse ainsi que de tagliatelles fraîches au beurre ou de spaetzli maison.

Le Gibier est frais et sa Provenance Autriche

## NOS DESSERTS

Sorbet pruneau à l'armagnac	CHF 12.50
Sorbet de Madame (sorbet pamplemousse, vodka et campari)	CHF 12.50
La Charrue (sorbet passion, fruit mangue arrosé au Prosecco et aperol)	CHF 12.50
Glace vanille au vin cuit	CHF 10.00

## NOTRE SELECTION DE VINS

<b>La Maison du Léopard</b> Garanoir AOC	<b>Chablais</b>	75cl	CHF 40.00
<b>Humagne</b> Soleil d'or Imesch	<b>Valais</b>	75cl	CHF 56.00
<b>Cornalin</b> Soleil d'or Imesch	<b>Valais</b>	75cl	CHF 56.00
<b>Galotta</b> La Licorne AOC	<b>Vaud</b>	75cl	CHF 46.00
<b>Amarone</b> Della Valpolicella	<b>Italie</b>	75cl	CHF 64.00
<b>Cabernet Sauvignon</b> Stone Castle	<b>Kosovo</b>	75cl	CHF 46.00

Madame et Monsieur Bajrami ainsi que leur Chef Alain et son équipe vous souhaitent une bonne dégustation et vous remercient de votre visite



## PROPOSITIONS DE MENUS

### Menu Grand-Mère

Soupe à la courge au curry

\*\*

Civet de chevreuil façon Grand-Mère

\*\*

Glace vanille au vin cuit

Frs. 50.- p.p.

### Menu Charrue

Terrine de foie gras Maison

\*\*

Médallions de chevreuil

Ou

Tournedos aux morilles

Garnitures chasse

\*\*

Sorbet pruneaux à l'armagnac

Frs. 69.- p.p.