

## **MENU D'AUTOMNE**

### **TATAR DE ST. JACQUES**

#### **SALADE DE CHOUX ROUGE CRU ET FRUITS DE LA PASSION**

Jakobsmuscheln Tatar mit rohem Rotkrautsalat und Passionsfruchtsauce

\*\*\*

### **FLÉTAN SAUTÉ AU BEURRE BLANC TRUFFÉ ET BETTERAVES BRAISÉES**

Heilbuttfilet an einer getrüffelten Beurre blanc und geschmorten Randen

\*\*\*

### **SUPRÊME DE FAISAN AVEC COPEAUX DE FOIE DE CANARD ET CHOU DE BRUXELLES**

Wildentenbrust mit gehobelter Entenleber und Rosenkohlblätter

\*\*\*

### **MEDAILLON DE SELLE DE CERF CIGARE DE CHAMPIGNONS ET POTIRON**

Medaillon vom Hirschrücken  
mit Pilz-Zigarre und Kürbis

\*\*\*

### **CHARIOT DE FROMAGE**

Käse vom Wagen

\*\*\*

### **BAVAROISE AUX AIRELLES ROUGE ET GLACE DE PAIN ET SON CROQUANT**

Preiselbeerbavaroise mit Brotglace und Knusperblätter

Menu complet :	<i>CHF 140.00</i>
4 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 125.00</i>
3 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 108.00</i>
2 Gänge plus Käse oder Dessert	<i>CHF 88.00</i>

## **ENTREES**

kleine Portion

### **HUÎTRES CREUSES**

Creuse Austern

PRO STÜCK CHF 6.00

### **TERRINE DE GIBIER ET GELÉE DE COING**

*Hausgemachte Wildterriner mit Quittengelée*

CHF 22.00 CHF 28.00

### **SALADE DE MÂCHE ET « AIGUILLETTE » DE FAISAN PANÉES**

*Fasanenknusperli auf Nüsslisalat*

CHF 22.00

### **RAVIOLIS DE VEAU**

#### **ET BEURRE NOISETTE**

Kalbfleischravioli mit brauner Butter

CHF 23.00 CHF 29.00

### **ESCALOPE DE FOIE DE CANARD POÊLÉE**

#### **AUX POMMES CARAMELISÉES**

Gebratene Entenleber auf karamelisierten Äpfel

CHF 36.00

### **VOL-AU-VENT DE GIBIER**

*Wildpastetli*

CHF 29.00

## **LE POTAGE**

### **CONSOMMÉ DE FAISAN ET ROULADE DE CRÊPES**

*Fasanenconsommé mit Crêpesroulade*

CHF 19.00

## **POISSONS ET CRUSTACÉS**

kleine Portion

**SOLE MEUNIÈRE RÔTIE AU BEURRE DE TRUFFES**

**POMMES DE TERRE ET ÉPINARDS À LA CRÈME**

In Trüffelbutter gebratene Seezunge  
Kartoffeln und Rahmspinat

CHF 44.00 CHF 62.00

**HOMARD GRILLÉ AU FOND PIQUANT**

Gegrillter Hummer im pikanten Fond

CHF 42.00 CHF 60.00

## **PLATS DU JOUR**

**CUISSES DE GRENOUILLES À LA PROVENÇALE**

**ET NOUILLES MAISON**

Froschschenkel Provence Art mit hausgemachten Nudeln

CHF 48.00 CHF 69.00

**STEAK DE VEAU ET RAGOUT DE CHAMPIGNONS**

**NOUILLES MAISON**

Kalbssteak mit Pilzragout und hausgemachten Nudeln

CHF 58.00

**JOUE DE BŒUF BRAISÉE**

**POMMES MOUSSELINE ET CHOU ROUGE**

Geschmorte Rindskopfbacken  
Kartoffelstock und Rotkraut

CHF 52.00

**PERDREAU RÔTI AU FOUR**

**CHOUROUTE AU CHAMPAGNE ET POMMES MOUSSELINE**

*Rebhuhn im Ofen gebraten*

*mit Champagnersauerkraut und Kartoffelstock*

CHF 56.00

**SUPRÊME DE FAISAN FARCI AU FOIE DE CANARD**

**CHAMPIGNONS À LA CRÈME FRAÎCHE ET SPÄTZLES**

*Mit Entenleber gefüllte Fasanenbrust*

*auf Pilzen mit Crème fraîche und Quarkspätzli*

CHF 51.00

**SELLE DE CHEVREUIL POUR 2 PERSONNES**

*Rehrücken für 2 Personen in 2 Gängen serviert*

PAR PERSONNE

CHF 72.00