



LES ENTRÉES

Salade automnale champignons, lardons et marrons	8.50
Velouté de courge aux éclats de marron et cornes d'abondances	9.-
Feuilleté aux champignons	13.-
Terrine de chevreuil chutney d'ananas et gingembre	14.-
Panzerotti de courge aux marrons et truffes	15.-
Foie gras mi-cuit «maison» brioche et saladiné	17.-

LES PLATS

Civet de chevreuil «façon grand-mère»	29.-
Entrecôte de sanglier	33.-
Entrecôte de cerf	38.-
Médailon de chevreuil	42.-

Tous nos plats sont servis avec spätzli, choux rouges, poire à botzi, choux de Bruxelles, marrons et courge.
Sauces à choix: moutarde bénichon, aïnelles et chasseur.

Suprême de pintade	36.-
Filet de dorade à l'unilatéral sauce vierge et riz Venere	38.-
Filet de bœuf Irlandais «Rossini» (250 gr.)	52.-
La Côte de veau (350 gr.)	56.-

Tous nos plats sont servis avec choix de légumes et frites fraîches.
Sauce à choix: beurre St-Georges, morilles, et sauce à l'huile de truffe.

NOS SPÉCIALITÉS DE VIANDES MATURÉES

Viandes suisses

La Côte de bœuf Grand Cru (500 gr.)	62.-
L'Entrecôte de bœuf Grand Cru (300 gr.)	56.-

Viandes françaises

La Côte de Bourgogne (500 gr.)	52.-
L'Entrecôte Bourgogne (300 gr.)	48.-

Toutes nos viandes sont servies avec choix de légumes et frites fraîches.
Sauce à choix: beurre St-Georges, morilles et jus à l'huile de truffe.

LA PIÈCE DU BOUCHER

Pièce sélectionnée par notre maître boucher

.....

Prix sur demande

.....

Toutes nos viandes sont rassées 6 semaines sur l'os avant d'être entreposées dans notre armoire à maturation.



LES DESSERTS

Vermicelles de marron et meringue crème double et petits fruits rouges	8.50
Poire pochée au vin rouge épicé glace vanille	9.50
Moelleux au chocolat (-15 min.) cœur coulant exotique et son sorbet	12.-
Tarte tatin au caramel beurre salé glace vanille	13.-
Café gourmand	13.-
Trilogie de notre Fromager	14.-

COUP DE CŒUR

Muscat Beaumes de Venise AOC (2015)	7.-	49.-
Champagne La Chapelle (2009)	12.-	89.-
Pinot Noir Sélection Lampert AOC Grisons (2016)	10.-	69.-
Gevrey Chambertin Jean-Louis Trapet (2015)		119.-
Château Luchey-halde Pessac-Léognan (2014)		71.-
Noster Priorat (2016)		59.-
Château Grand-Puy-Lacoste Pauillac (2015)		129.-
Biserno Toscane (2016)		199.-

