

A la carte

	Entrée / Plat principal Vorspeise / Hauptgang
Salade du marché <i>Bunter Marktsalat</i>	13
Salade de doucette avec sa sauce maison, croûtons et jambon fumé de sanglier <i>Nüsslisalat mit Hausdressing, Croûtons und geräuchertem Wildschweinschinken</i>	17
Terrine de lièvre au Pinot Noir, chutney aux coings et pain croustillant <i>Hasenterrine mit Pinot Noir, Quitten-Chutney und knusprigem Brot</i>	22
Crème de courge servie avec mousse à la fève de tonka et œuf poché <i>Kürbiscremesuppe mit Tonkabohnen-Mousse und pochiertem Ei</i>	17
Raviolis frais farcis aux bolets, sauce crème légère et copeaux de Grana Padano <i>Frische Steinpilz-Ravioli mit leichter Rahmsauce und gehobeltem Grana Padano</i>	24/33
Poêlée de spätzli maison aux légumes d'automne et garniture de chasse <i>Hausgemachte Spätzlipfanne mit Herbstgemüse und Wildgarnitur</i>	28
Filets de perche meunière, pommes allumettes et bouquet de légumes <i>In Butter gebratene Eglifilets dazu Pommes Allumettes und Gemüsebouquet</i>	31/42
Poisson du jour avec pommes de terre tournées et légumes du Seeland <i>Tagesfisch mit tournierten Kartoffeln und Seeländer Gemüse</i>	prix du jour Tagespreis
Entrecôte de cerf au poivre roux, nouilletes et garniture de chasse <i>Hirschentrecôte mit grobem Pfeffer, Nudeln und Wildgarnitur</i>	49
Emincé de faisan et sauce aux baies de genièvre, spätzli et garniture de chasse <i>Sautierte Streifen vom Fasan mit Wacholderbeerensauce, Spätzli und Wildgarnitur</i>	42
Escalopes de chevreuil, sauce chasseur à la crème, spätzli et garniture de chasse <i>Rehschnitzel an Wildrahmsauce, Spätzli und Wildgarnitur</i>	49
Filet de bœuf et foie gras poêlé, sauce Madère, riz vénéré et légumes d'automne <i>Gebratenes Rindsfilet-Tournedos mit Entenleber, Madeira-Sauce, Venere-Reis und Herbstgemüse</i>	54

Origine de la viande et du poisson / *Fleisch- und Fischherkunft*

Sanglier (jambon) : Allemagne

Wildschwein (Schinken) : Deutschland

Lièvre : Suisse / Hase: Schweiz

Perches : Pologne / Egli: Polen

Cerf : Allemagne / Hirsch: Deutschland

Faisan : France / Fasan: Frankreich

Boeuf : Suisse / Rind: Schweiz

Canard (foie gras): France / Entenleber: Frankreich