

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 lardons <i>Nüsslisalat mit Hausdressing, Croûtons und Speckstreifen</i>	17
Crème de courge servi avec pain de seigle et œuf poché <i>Kürbiscremesuppe mit Roggenbrot und pochiertem Ei</i>	17
Raviolis frais farcis aux bolets avec sauce crème légère et Grana Padano <i>Frische Steinpilz-Ravioli mit leichter Rahmsauce und Grana Padano</i>	23/32
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>	29/40
Filet de truite poché au vin blanc, sauce aux câpres, pommes nature et légumes <i>Im Weisswein pochiertes Forellenfilet mit Kapernsauce, Salzkartoffeln und Gemüse</i>	38
Entrecôte de cerf au poivre, gnocchi piémontaise poêlés et garniture de chasse <i>Hirschentrecôte mit Pfeffer, gebratenen Kartoffel-Gnocchi und Wildgarnitur</i>	46
Cordon-bleu de sanglier, nouilles aux châtaignes et garniture de chasse <i>Cordon Bleu vom Wildschwein mit Kastanien-Nudeln und Wildgarnitur</i>	39
Médailles de selle de chevreuil, sauce chasseur, spätzli et garniture de chasse <i>Rehrücken-Medaillons mit Wildrahmsauce, Spätzli und Wildgarnitur</i>	48
Tournedos de filet de bœuf poêlé, sauce Madère, riz vénéré et légumes d'automne <i>Gebratenes Rindsfilet-Tournedos mit Madeira-Sauce, Venere-Reis und Herbstgemüse</i>	49

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

Porc (Lard et jambon): Suisse / Schwein (Speck und Schinken): Schweiz

Perches : Pologne / Egli: Polen // Truite : Suisse / Forelle: Schweiz

Boeuf : Suisse ou Irlande / Rind: Schweiz oder Irland

Sanglier : Allemagne / Wildschwein: Deutschland // Cerf : Autriche / Hirsch: Österreich

Chevreuril : Suisse ou Autriche / Reh: Schweiz oder Österreich