



*Nous nous tenons à votre entière disposition pour toute information que vous pourriez désirer concernant la composition des mets pouvant contenir des éléments allergènes*

## Carte de chasse

### Nos entrées :

Terrine*de lièvre garnie	SFr. 16.—
Salade St-Hubert (jambon de sanglier fumé)	SFr. 16.—
Cassolette de champignons	SFr. 14.—
Soupe de courge	SFr. 10.—

### Nos plats :

Civet de chevreuil façon la Gare <i>(lardons, petits oignons, champignons)</i>	SFr. 30.—
Médailles de chevreuil aux champignons	SFr. 38.—
Trio de médaillons de gibier (cerf, chevreuil, sanglier) sauce Grand-Veneur	SFr. 38.—
Entrecôte de Cerf sauce poivrade	SFr. 37.—
Sur commande : selle de chevreuil à partir de 2 personnes, sur 2 serv	par pers SFr. 46.—

## Nos desserts :

Crème brûlée aux 5 épices et glace vanille*	SFr. 9.—
Café gourmand	SFr. 9.—
Coupe vermicelles *	SFr. 7.—
Poire au vin rouge et glace cannelle*	SFr. 8.—
Assiette de fromages	SFr. 9.--

## Menu du Chasseur

Terrine de lièvre\* garnie

\*

Soupe de courge

\*

Médallions de chevreuil aux champignons

\*

Coupe vermicelles\*

Menu complet SFr. 60.— / Menu 1 entrée SFr. 50.—

*Garniture des plats : spaetzli ou nouilles, marrons, poire, pomme, raisin, chou rouge, choux de Bruxelles*

*« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du Label Fait Maison ».*

