



## Carte du restaurant

### NOS PREMIERS PLATS

Carpaccio de cerf	SFr. 15.—
Soupe de courge	SFr. 10.—
Cassolette de champignons	SFr. 14.—
Tortelli* de gibier	SFr. 14.—

### NOS PLATS PRINCIPAUX

Civet de chevreuil façon La Gare <i>(lardons, petits oignons, champignons)</i>	SFr. 30.—
Suprême de faisan aux raisins	SFr. 35.--
Rack de cerf poivrade	SFr. 35.--
Médailles de chevreuil aux délices des Sous-Bois	SFr. 36.—

*Sur commande 24 h à l'avance (min 2 personnes)*

Selle de chevreuil	SFr. 46.--
--------------------	------------

*Nos mets de chasse sont accompagnés de spaetzli maison ou pâtes, choux-de-Bruxelles, chou rouge, marrons, pommes, poire à Botzi et raisin*

Provenance du gibier :

chevreuil : Autriche, cerf : Nouvelle-Zélande, faisan : Grande-Bretagne

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



## NOS DESERTS MAISON

Crème brûlée glace vanille*	SFr. 9.—
Soufflé glacé aux marrons	SFr. 8.--
Café Gourmand	SFr. 9.—
Figue rôtie au miel et glace au caramel salé	SFr. 7.--
Trio de sorbets de l'Artisan	SFr. 8.--
Assiette de fromages	SFr. 11.—

## LE MENU DU CHASSEUR

Servi à partir de 2 personnes

Carpaccio de cerf

\*

Soupe de courge

\*

Médailles de chevreuil aux champignons

Et garniture de chasse

\*

Figue rôtie au miel et glace au caramel salé

\*

Menu complet SFr. 58.—

Menu 1 entrée SFr. 47.—

*«Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels de cuisine selon les critères du label «Fait Maison» établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food». «l'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison»*