

La chasse



Entrées

Crème de courge	9.00
Terrine de chasse	14.00
Salade forestière avec viande séchée de sanglier	14.00

Plats

Emincé de chasse à la mode du chef	39.00
Filet de cerf aux chanterelles	42.00
Médallions de chevreuil, sauce chasseur	42.00
Cordon bleu sauvage de sanglier « Filet mignon de sanglier, vacherin, viande séchée de sanglier & champignons »	42.00
Fondue Saint-Hubert (vin rouge)	42.00
Assiette végétarienne « garniture chasse »	28.00

Servis avec spätzlis ou nouilles et avec garniture de chasse

Desserts

Crème brûlée à la cannelle	12.00
Tartelette au vin cuit – glace vanille	12.00
Vermicelle meringuée – glace vanille - chantilly	12.00