

Menu de saison

*Terrine maison de sanglier aux noisettes torréfiées
et gelée de pommes acidulées*

et/ou

*Crème de courge Muscade en pain surprise, au sirop de châtaigne,
chantilly curry et butternut grillée aux épices*

et/ou

*Mini saucisson de gibier poêlé et
duo de ravioli forestier au bouillon de légumes et choux de Bruxelles*

*Tournedos de faisan rôti à l'effilochée de chou vert,
sauce crémeuse aux airelles et persil plat, garniture chasse*

ou

*Entrecôte de cerf, servi rosée, sauce aux pruneaux Fellenberg
et verveine citron, spätzli maison et garniture St Hubert*

*Marquise aux marrons, fruits croquants caramélisés,
crème anglaise vanille et sorbet pruneaux*

Menu avec 1 entrée Fr. 69.-- (3 plats)

Menu avec 2 entrées Fr. 78.-- (4 plats)

Menu complet Fr. 90.-- (5 plats)

Septembre 2020