

# Menu de saison



*Terrine de marcassin aux noisettes bio, chutney de figues  
et buisson de salade automnale*

\*

*Mini saucisson de chasse  
mariné au vin rouge et épices, à l'effilochée de chou vert,  
oignons frits et coulis de betterave rouge*

\*\*\*

*Entrecôte de cerf rôtie,  
sauce aux pruneaux Fellenberg et thym frais,  
garniture chasse*

ou

*Onglet de veau du Pays, servi rosé, sauce crémeuse aux airelles rouges,  
ravioli aux champignons des bois, ris de veau et persil plat*

\*\*\*

*Tiramisu à la châtaigne, glace noix  
et crème anglaise caramel*

\*

*menu 1 entrée Fr. 70. –  
menu 2 entrées Fr. 82. –*

