

Menu de saison



*Terrine de marcassin maison et duo de champignons des bois
au vinaigre et huile d'olive Italienne*

*

*Crème de courge muscade en pain surprise
au sirop de châtaigne et chantilly curry*

*

*Mini saucisson de chasse rôti et
duo de ravioli aux cèpes de montagne en consommé*

*Filet mignon de cerf poêlé, servi rosé, sauce poivrade aux airelles
et verveine citron, spätzli maison et garniture St Hubert*

ou

*Médallions de veau poêlés, sauce crémeuse à l'infusion de sauge
et airelles rouges, garniture St Hubert*

*Marquise aux marrons et Rhum de Jamaïque
à la compote de pruneaux Fellenberg et glace aux noix*

*

*menu 1 entrée Fr. 69. –
menu 2 entrées Fr. 82. –
menu 3 entrées Fr. 95. –*

Septembre 2023