

# 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