

Restaurant de l'Etoile

Les suites

*Ravioli aux cèpes de montagne, mascarpone et persil plat,
sauce crémeuse aux noisette grillées et salade de saison* 26.00

Les viandes du Pays

*Les incontournables rognons de veau frais poêlés
au poivre noir et à l'échalote ciselée* 29.50

*Médallions de veau poêlés, sauce crémeuse à l'infusion de sauge
et airelles rouges, nouilles fraîches maison et garniture de saison* 45.00

Aiguillette de bœuf Limousine du Pays grillé à la plancha à la fleur de sel 42.00
sauce Syrah 2.50
beurre maison 1.00

Les mets de chasse

*Civet de chevreuil mariné par nos soins, aux oignons grelots
et laurier sauce, servi en cocotte, nouilles fraîches à la farine de blé dur* 39.00

*Duo de saucissons de chasse au vin rouge et épices, rôtis,
sauce aux pruneaux Fellenberg et thym frais, lentilles à la moutarde
et choux de Bruxelles* 34.00

*Filet mignon de cerf poêlé, servi rosé, sauce poivrade aux airelles
et verveine citron du jardin* 48.00

*Les mets de chasse sont servis avec une garniture St Hubert
et spätzli maison à la poudre de champignons*

* * *

Fondue au fromage de notre Artisan 27.00
*(n'est pas servie le vendredi soir et samedi soir -
réservation à l'avance recommandée)*

*provenance de la viande : bœuf, veau, - CH
cerf, marcassin- AT*