

# Menu

## Démarreur

Salade verte d'automne avec vinaigrette maison et croûtons CHF 8.50

Salade mixte d'automne avec vinaigrette maison et croûtons CHF 12.50

Mâche avec vinaigrette aux canneberges CHF 14.50  
Bacon, œuf et croûtons

Tartare de bufflonne d'eau servi avec toast et beurre petit CHF 18.50  
servi avec pain grillé et beurre grand CHF 27.50  
(gratiné au foie de canard sur demande) + CHF 10.00

Salade de pommes de betterave avec poitrine de caille rôtie CHF 16.50

Salade de potiron et champignons au saumon fumé maison CHF 19.50

## Soupe

Soupe de potiron à l'huile de pépins de courge et graines de courge  
CHF 10.50

Velouté de truffe aux marrons CHF 10.50

Soupe aux cèpes CHF 10.50

### Végétarien et végétalien

Risotto de potiron aux champignons frits CHF 20.50

Strudel aux épinards et feta sur sauce tomate CHF 21.50

Coeurs d'artichauts farcis à la ratatouille  
et riz basmati (vegan) CHF 24.50

### Poisson frais

Filet de cabillaud poché en croûte de moutarde de Poméranie CHF 39.50  
sur crème d'épinards et gnocchis

Filet de sandre frit sur CHF 39.50  
Artichaut-tomate légumes et pommes de terre au romarin

Tranches de saumon rôti rose sur risotto au potiron CHF 39.50

## Venaison

Tous les plats de gibier sont servis avec des plats faits maison :  
chou rouge, spaetzle, choux de Bruxelles, châtaignes et canneberges froides

- |   |           |
|---|-----------|
| - Hirschpfeffer                                   | CHF 36.50 |
| - Carré de sanglier à la sauce aux prunes         | CHF 39.50 |
| - Tranches de chevreuil à la crème de canneberges | CHF 42.50 |
| - Venison entrecôte with chestnut crust           | CHF 42.50 |

## Viande

Tous les plats sont servis avec des légumes, choisissez un accompagnement de votre choix : frites, pommes de terre rissolées, riz basmati, pâtes et risotto

- |  |           |
|--|-----------|
| Escalope de porc panée ou nature   | CHF 24.50 |
| Poitrine de poulet enveloppée dans du jambon cru fourré de<br>fromage frais aux herbes             | CHF 31.50 |
| Joue de veau braisée au vin rouge sur<br>légumes<br>d'automne glacés à la purée de pommes de terre | CHF 47.50 |

Filet de bœuf poché au vin rouge et bouillon d'herbes CHF 56.50  
sur risotto à la truffe et foie de canard rôti (sans foie de canard) CHF 44.50

## Dessert

Gâteau au chocolat avec noyau liquide CHF 10.50  
et glace au yaourt maison

Walnut Parfait on Plum Compote CHF 10.50

Strudel aux pommes avec sauce à la vanille CHF 12.50  
et glace à la cannelle maison

Tonka bean crème brûlée CHF 12.50  
with homemade pistachio ice cream

Sorbet citron à la vodka CHF 9.50

Gobelet enfant CHF 9.50

