

Spécial chasse 2011

Du 1er au 31
octobre 2011

L'automne saison des couleurs chatoyantes, du crépitement des feuilles qui tombent, de la cueillette des champignons ou des mûres... L'été est fini mais l'automne est si beau !

Entrées

Terrine de faisan et pâté de chevreuil accompagnée de sa salade Waldorf 23.-
Pheasant and roe deer home-made terrine, waldorf Salad
Reh und Fasan Terrine, Waldorf Salat

Nouilles au ragoût de chevreuil 21.-
Pasta with Stew Roe deer/Nuddeln mit Reh Ragout

Nouilles aux bolets 23.-
Pasta with mushrooms/Nuddeln mit Pilzen

Plats principaux

Salmi (civet) de chevreuil 29.-
servi avec spätzli, chou rouge et chou de Bruxelles

Roe deer salmi with spätzli, red cabbages and bruxelle`s cabbages
Reh Salmi mit Spätzlis, Rotenkohl und Rosenkohl.

Suprême de faisan aux raisins, sauce cognac 31.-
servi avec Spätzli, chou rouge, chou de Bruxelles et châtaignes

Pheasant supreme with grapes, cognac sauce with spätzli, red cabbages and bruxelle`s cabbages
Fasan Supreme mit Traube und Kognack Sauce, Spätzlis, Rotenkohl und Rosenkohl.

Filet de lièvre sauce chanterelles, 33.-
Servi avec spätzli, chou rouge, chou de Bruxelles et châtaignes

Hare filet with mushrooms sauce with spätzli, red cabbages, bruxelle`s cabbages and marrows.
Hase Filet mit Pilzen Sauce und Spätzli, Rotenkohl, Rosenkohl, und Kastanien.

Médailillon de chevreuil sauce aux airelles 39.-
servi avec spätzli, chou rouge, chou de Bruxelles, châtaignes

Roe deer medallion with cognac sauce and spätzli, red cabbages, bruxelle`s cabbages, marrows.
Reh Medallion mit Kognak Sauce und Spätzli, Rotenkohl und Rosenkohl, Kastanien.

Profitez ! Vins de saison:

Gamaret VD 45.--
Humagne rouge VS 54.--
Château Lichten 57.--
Tourmentin 69.--

Desserts

Vermicelle, crème fouettée 8.-
Vermicelle, glace vanille, crème fouettée 10.-
Vermicelle, meringue, crème double 12.-
Vermicelle, glace vanille, meringue, crème double 14.-