

# *Menu de chasse\**

*Terrine de gibier du pays maison  
Chutney abricot Luiset-balsamique*

\*\*\*

*Crème de courge et croquant de coppa*

\*\*\*

*Trio de Chasse : cerf, chevreuil, chamois  
Sauce aux myrtilles et ses accompagnements*

*Spaetzli ou tagliatelles fraîches*

\*\*\*

*Crème brûlée aux marrons ou  
Tartelette aux myrtilles*

*Supplément sauce aux bolets + 3. -*

*Le menu 4 plats : 72. -*

*Sans crème de courge (3 plats) : 64. -*

*\*Hors Passeport Gourmand*



# La Chasse

## En entrée...

Crème de courge, croquant de Coppa maison 10. -

*Pumpkin soup | Kurbissuppe*

Feuilleté aux champignons 14. -

*Puff pastry with mushrooms sauce | Blätterteig mit Pilzsauce*

Terrine de gibier du pays maison 16. -

*Chutney abricot Luiset-balsamique*

*Homemade venison terrine, apricot chutney | Hausgemachte Jagdterrine, Aprikosen-Chutney*



*...Pour suivre*

*Civet de chevreuil Grand-Mère* 29. -

*Roe stew | Rehfleischartopf*

*Médallions de chevreuil*  
*Sauce aux myrtilles* 39. -

*Roe medallions with blueberrysauce | Rehfleischartopf mit blaubeersauce*

*Filet de Cerf*  
*Sauce aux myrtilles* 41. -

*Deer fillet with blueberrysauce | Hirschfilet mit blaubeersauce*

*Trio de chasse : Chevreuil, cerf et chamois*  
*Sauce aux myrtilles* 42. -

*Venison trio with roe, deer and buff | Jagdtrio: Hirsch, Reh und Gämse*

*Avec sauce aux Bolets* + 3. -

*Mushroomsauce | Pilz sauce*

*Ces plats vous seront servis avec leurs accompagnements de  
chasse et à choix des spaetzlis ou des tagliatelles Fraîches.*



## *...à partager*

*(À partir de 2 personnes)*

- ♣ *Fondue du Bochet « chasseur »* *43.-*  
*Viande de Cerf épicée à cuire au bouillon au vin.*  
*Marinated roe meat | Mariniertes Irschfleisch*
  
- ♣ *Fondue Mixte « chasseur »* *43.-*  
*Bœuf et cerf épicés, à cuire au bouillon au vin.*  
*Marinated roe and beef meat | Mariniertes Irsch und rindfleisch*
  
- ♣ *Le Chapeau Tatar* *Tatar's Hat | Tatarenhut* (UNIQUEMENT à l'intérieur) *43.-*  
*Au choix (3) : Cerf, chevreuil, chamois*  
*Deer, roe and buff | Irsch, Reh und Gämse*
  
- ♣ *Bourquignonne* *41.-*  
*Cerf, chevreuil, à plonger dans l'huile.*  
*Deer and roe in oil | Irsch und Reh in Öl*

*Ces plats vous seront servis avec leurs accompagnements de chasse, 3 sauces et à choix des spaetzlis ou des tagliatelles fraîches.*

