

Menu

Fr. 79.00

Crème de potiron au Gin

*

Salade des vigneron

*

Filet de cerf aux délices des bois

Spätzli au beurre

Chou rouge aux marrons

*

Pruneaux caramélisés

Glace vanille

Apéro Empfehlungen:

Hausaperitif :
1 Glas Violette
Vino Spumante Rosé
Villorba, Italia

Fr. 9.00

Crodino
Alkoholfreier Bitteraperitif
aus Kräutern

Fr. 6.00

Entrées – Vorspeisen

Blinis de sarrasin au saumon fumé
Crème acidulée
Buchweizenblinis mit geräuchertem Lachs
Sauerrahm

Fr. 23.50

Salade des vigneron
Salade de doucette avec lard, raisins et croûtons
Winzersalat
Nüsslisalat mit Speck, Trauben und Brotcroûtons

Fr. 14.50

Crème de potiron au Gin, paillette au pavot
Kürbiscremesuppe mit Gin
Blätterteigstäbchen mit Mohn

Fr. 12.50

Salade verte – grüner Salat

Fr. 8.50

Salade mêlée - gemischter Salat

Fr. 11.00

Spécialités de poissons – Fischspezialitäten

Filets de perche frits
Eglifilets frittiert (klein Fr. 33.50) Fr. 37.50

Filets de perche à la mode du Patron
Eglifilets "Patron" Fr. 41.50

Filets de perche meunière
Eglifilets gebraten (klein Fr. 35.50) Fr. 39.50

Filets de féra du lac de Morat grenobloise
Felchenfilets aus dem Murtensee nach Grenobler Art Fr. 39.50

Egli – McLean Polen / Felchen – Schweiz

Viandes – Fleisch

Escalope de chevreuil à la crème d'airelles
Rehschnitzel an Preiselbeerrahmsauce Fr. 44.00

Selle de chevreuil « Baden Baden », à partir de 2 pers.
Rehrücken „Baden Baden, ab 2 Personen Fr. 49.50 pro Pers.

Rib-Eye steak grillé « Café de Paris »
Bouquetière de légumes
Pilzen Fr. 43.50

Filet de cerf aux délices des bois
Hirschfilet mit gemischten

Grilliertes Rib-Eye Steak « Café de Paris »
Gemüse garnitur Fr. 44.00

Escalope viennoise
Echtes Wienerschnitzel Fr. 39.50

Les mets de la chasse sont accompagnés de spätzli, chou rouge aux marrons et choux de Bruxelles.
Zu den Wildgerichten servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli, Rotkraut mit Maronen und Rosenkohl.

Les mets sont accompagnés de pommes frites, pommes allumettes, Spätzli maison, riz créole, pommes nature ou risotto aux poireaux.
Die Gerichte servieren wir Ihnen mit Pommes frites, Streichholzkartoffeln, hausgemachten Spätzli, Reis, Salzkartoffeln oder Lauchrisotto.
Rindfleisch – Schweiz / Kalbfleisch – Schweiz / Hirsch – EU / Reh - EU

Cuisine végétarienne – Vegetarische Gerichte

Assiette d'automne (garniture de chasse)
Herbstteller (Wildbeilagen) Fr. 28.50

Vol-au-vent aux délices des bois
Bouquetière de légumes
Blätterteigpastetchen mit gemischten Pilzen
Gemüsebouquet Fr. 28.00