

AUTOMNE...AVEC DU GIBIER, DE LA COURGE, CHAMPIGNONS & CO

Soupe à la courge 🌿

avec des graines de courge grillées et de la crème fouettée

14.50

Salade d'automne aux champignons sautés 🌿 🍷 🌿

courge butternut, haricots verts, piment, salades vertes et menthe fraîche petite 24.50
servie avec une vinaigrette au miel et des figues fraîches grand 36.00

Risotto aux champignons 🌿

servi avec de la Tête de Moine et des figues fraîches

petite 24.50

grand 36.00

Petit tortelli aux chanterelles 🌿

sur sauce à la courge, avec de courgette-courge et des noisettes grillées

petite 24.00

grand 34.00

Carrousel d'automne

marrons, chou rouge, champignons sautés, chou frisé, pomme Mirza, potiron, spätzli, tortelli aux chanterelles et risotto aux champignons

39.50

Saucisse sauvage de Bruno issue de la région 200gr

sur choucroute, sauce à la moutarde de Dijon et rösti

29.00

Ragoût chasseur

avec champignons sautés et croûtons

accompagné de marrons, chou frisé, chou rouge, pomme Mirza et spätzli

36.00

Filet de gibier

avec sauce à la crème de gibier, chou rouge, marrons

pomme Mirza, chou frisé et spätzli

40.00

Médailles

rosés, accompagnés d'une sauce aux aïelles et au porto

avec chou frisé, pomme Mirza, marrons, chou rouge et spätzli

42.00

*Nous servons tous nos plats accompagnés de notre chutney maison aux prunes de Fellenberg.

