

M E N U

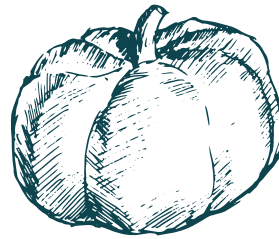
CARTE
D'AUTOMNE

T A P A S



MOUSSE DE TRUITE FUMÉE, PAIN TOASTÉ	15.–
Smoked trout mousse, toasted bread Geräuchertes Forellenmousse, Getoastetes Brot	
LES FRÈRES ALCALA VAUMARCUS	
VIANDE SÉCHÉE CERF, SAUCISSE DE SANGLIER	24.–
Dried Deer meat, wild boar sausage Trockenfleisch Hirsch, Wildschweinwurst	
GAMBAS SAUTÉES, CRÈME CURRY	13.–
Sauteed prawns, Curry Cream Gebratene Gambas, Currycreme	
TAPENADE D'OLIVES NOIRES, PAIN TOASTÉ	7.–
Black olives tapenade, toasted bread Tapenade aus schwarzen Oliven, Getoastetes Brot	

ENTRÉES



SALADE VERTE	7.–
Mixed salad / Gemischter Salat	
SALADE DU CHEF	10.–
Chef's Salad / Chef Salat	
SAUMON GRAVLAX MAISON, BETTERAVES, CRÈME LÉGÈRE WASABI	21.–
Homemade salmon gravlax, beets, wasabi light cream Gravlax-Lachs Hausgemacht, rüben, leichte wasabi-creme	
CARPACCIO DE BRESAOLA, HUILE NOISETTE, CHANTERELLES SAUTÉES, PARMESAN, DOUCETTE	22.–
Bresaola Carpaccio, hazelnut oil, sauted chanterelle, parmesan, doucette Carpaccio aus Bresaola, haselnussöl, sautierte pfifferlinge, parmesan, doucette	
TATAKI DE CERF, MIEL, SOJA, ABRICOT SEC, CACAHUÈTE	22.–
Deer Tataki, honey, soybeans, dried apricots, cashew nuts Tataki vom Hirsch, honig, soja, getrocknete aprikose, cashewnüsse	
CRÈME DE COURGE, CURRY, COCO	12.–
Squash cream, curry, coconut Kürbiscreme, curry, kokosnuss	

P L A T S

NOISETTE DE CHEVREUIL, GROSEILLES, GARNITURE CHASSE 46.–

Hazelnut Stag, currant, hunting garnish

Haselnuss vom Reh, Johannisbeere, beilagen Jagd

BURGER DE CERF, CHOUX ROUGE, SAUCE AUX POIVRES, BRITCHONS, FRITES 29.–

Stag Bruger| Red Cabbage, pepper sauces, britchons, fries

Hirsch-Burger, Rotkohl, Pfeffersaucen, Britchons, Pommes

MIJOTÉ DE SANGLIER AUX CHANTERELLES, GARNITURE CHASSE 36.–

Wild boar simmered with chanterelles, hunting garnish

Wildschweinragout mit Pfifferlingen, Beilagen Jagd

SELLE DE CHEVREUIL SUR RÉSERVATION (2 SERVICES) MIN. 2 PERS. 59.– p.p

Saddle of venison on reservation (2 courses) minimum 2 persons

Rehsattel auf Reservierung (2 Gänge) Minimum 2 Personen

ENTRECÔTE DE BŒUF, BLEUCHÂTEL, FRITES, SALADE 40.–

Beef Entrecote, bleuchâtel, fries, salad

Entrecôte vom Rind, bleuchâtel, pommes, salat

TARTARE DE BŒUF TRADITIONNEL, PAIN TOASTÉ, FRITES 36.–

Traditional beef tartare , toasted bread

Traditionelles Rindertatar, Getoastetes Brot

FILET DE PERCHES MEUNIÈRES, FRITES, SALADE 37.–

Meunières Perch Fillets, tartar sauce, salad, fries

Eglifilet, Tartarsauce, Salat, Pommes

GARNITURE CHASSE (ASSIETTE VÉGÉTARIENNE) 32.–

Hunting Garnish (Vegetarian Plate)

Beilage Jagd (Vegetarischer Teller)

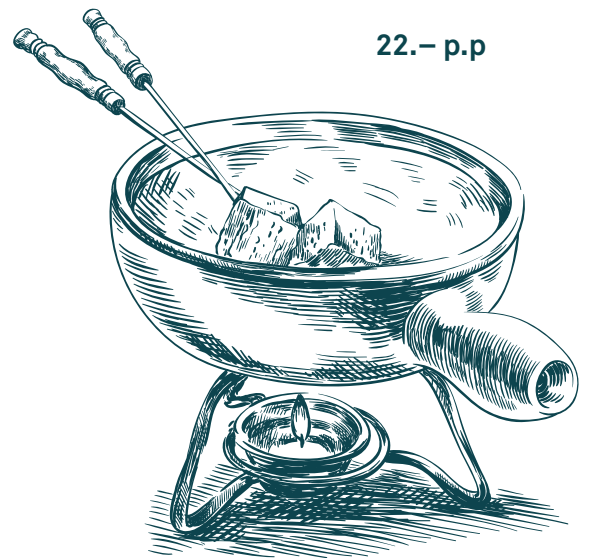


FONDUES

FROMAGERIE
DE VUITEBOEUF,
ALVES FROMAGES

À CHOIX POUR 2 PERSONNES MINIMUM

MOITIÉ-MOITIÉ	25.– p.p
MOITIÉ-MOITIÉ AU MAULER	28.– p.p
Pour 2 pers. avec 2 coupes de Mauler et une assiette de viande séchée	89.–
MOITIÉ-MOITIÉ À LA TRUFFE	32.– p.p
MOITIÉ-MOITIÉ À LA BIÈRE BRUNE	27.– p.p
ASSIETTE DE VIANDE SÉCHÉE	22.– p.p



ENFANTS



FILETS DE PERCHES MEUNIÈRES, FRITES	19.–
ENTRECÔTE NATURE, FRITES	21.–
NUGGETS DE POULET MAISON, FRITES	17.–

DESSERTS

MAISON



TIRAMISU, MARRON, AMARETTO 11.–

Chestnut tiramisu, amaretto

Kastanie Tiramisu, Amaretto

CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT 10.–

Crème brûlée of the moment

Crème Brûlée des Augenblicke

NOUGAT GLACÉ 13.–

Iced Nougat

Gefrorener Nougat

ALVES FROMAGES-VUITEBOEUF

LA SÉLECTION DE FROMAGES AFFINÉS 16.–

The Selection of Ripened Cheeses

Die Auswahl an gereiften Käsesorten

Demandez notre carte des Glaces « MÖVENPICK »

PROVENANCES

POISSONS: Truite, Danemark – Gambas, Vietnam – Saumon, Norvège – Perche, Pologne

VIANDES: Cerf, sanglier, Espagne – Chevreuil, Autriche – Selle de chevreuil, Allemagne – Bœuf, Suisse

Allergènes: En cas de doute, notre équipe vous renseigne volontiers !

Allergens: If in doubt, our team will be happy to help!

Allergene: Im Zweifelsfall hilft Ihnen unser Team gerne weiter!

TVA incluse dans nos prix / VAT is included in our prices/ MwSt ist in unseren Preisen enthalten

Tous nos prix s'entendent en francs suisse.