

## SUGGESTIONS DU CHEF

**Soupe à la courge** (5dl) -----5.00 CHF

**Langue de bœuf** (Ch) sauce câpres ou sauce madère-----15.00 CHF

**Pied de porc** (Ch) sauce madère -----18.00 CHF

**Brochette de cailles**(f) sauce corne d'abondance -----18.00 CHF

**Choucroute garnie** (Ch)-----18.00 CHF

**Rognons de veau** (Ch) flambé à la crème-----20.00 CHF

**Rognons de veau** (Ch) sauce marchand de vin ----- 20.00 CHF

**Rognons de veau** (Ch) flambés à la crème à la moutarde----- 20.00 CHF

**Rognons de veau** (Ch) à la crème et aux champignons-----20.00 CHF

**Bolets à la crème**-----20.00 CHF

**Chanterelles au safran** -----20.00 CHF

**Médallions de cheval** (Ur) sauce poivre vert-----20.00 CHF

**Emincé de cerf** (Pol) sauce chasse-----21.00 CHF

**Civet de cerf** (Pol) sauce chasse -----22.00 CHF

**Civet de chevreuil** (Pol) sauce chasse -----23.00 CHF

**Médallions de chevreuil** (Pol) sauce chasse -----30.00 CHF

**Garnitures à choix :** Riz, purée, Roesti ,Spätzlis, Nouilles, Choux rouge ou choux Bruxelles ,marrons, fruits au sirop

**COMPOSITION DE LA SAUCE CHASSE :** fond de gibier, Lardons, champignons, petits oignons perler, croûtons de pain d'épices