

Suggestions de Saison

Entrées

Œuf poché à la truffe noire	Fr.23.-
(Purée de pommes de terre à la truffe, croutons, grana, truffe noire fraîche)	
Terrine de foie gras au confis d'oignons rouge	Fr.22.-
Velouté de courge et croutons	Fr.16.-
Carpaccio de bœuf à la truffe noire fraîche	Fr.36.-

Plats

Filet de cerf au calvaços	Fr.45.-
Filet de sanglier à la truffe noire fraîche	Fr.48.-
Noisettes de chevreuil à la crème de pistache	Fr.48.-
Médallions de faisan aux chanterelles et myrtilles	Fr.46.-
Pâtes fraîches farcis aux bolets	Fr.38.-
Crème au gorgonzola, guanciale et noix	
Paccheri (pâtes) aux bolets	Fr.38.-
Velouté de courge, saucisse et fondue de pecorino (fromage)	
Pizza aux bolets et truffe noire (Sans sauce tomate)	Fr.38.-
Crème, beurre de truffe, bolets, truffe noire fraîche (uncinatum vitt.)	
Risotto ou tagliatelle à la truffe noire	Fr.38.-
Crème, beurre de truffe, truffe noire fraîche (uncinatum vitt.)	
Risotto ou tagliatelle à la truffe blanche d'Alba	Fr.55.-
Crème, beurre de truffe, truffe blanche fraîche	
Selle de chevreuil minimum 2 personnes	p.p. Fr.65.-

Desserts

Coupe vermicelles et glace vanille	Fr.12.-
Coupe vermicelles, glace vanille et chantilly	Fr.13.-
Coupe aux pommes façon tatin	Fr.14.-
(Pommes caramélisées, glace vanille, meringues émiettées, chantilly)	

*Garnitures chasse

Spätzli maison, choux rouge, choux de Bruxelles, pomme et poire aux aïelles, marrons glacés

Provenance : Faisan :EU, Cerf:EU, Chevreuil : EU, Sanglier :EU, Foie gras Bulgarie, Truffe noire :uncinato (Uncinatum vitt)

Service et TVA 8,1% inclus