

Menu du Jour CHF 20.00

Jeudi 14.10

Atriaux de cerf à la vigneronne
fondue de poireaux et pommes cocottes

Vendredi 15.10

Filets de perches meunière, sauce tartare
frites maison ou pommes de terre nature

Lundi 18.10

Cou de cochon rôti. Sauce charcutière, riz sauvage

*Nos menus du jour sont servis avec une salade mêlée ou potage
et un dessert ou café*

Nos suggestions du 15 au 21 octobre 2021



Velouté de courge au curry doux

CHF 6.00

Planchette d'automne

CHF 15.00

Filet de bœuf au poivre de Tasmanie,
gratin de pommes de terre et légume du jour

CHF 45.00

Civet de cerf, garnitures d'automne

CHF 35.00

Côtes de chevreuil, sauce à la raisinée
garnitures d'automne

CHF 45.00

*(spätzli, chou rouge confit aux figues, marrons glacés au jus de
poire, mousseline de courge, confiture d'airelles au porto)*

Fondue du mois

Fondue aux fromages et bolets

CHF 26.00