



Notre carte de chasse

Nos entrées et salades

Salade du buffet	petite 7.50	grande	12.50
Soupe à la courge à l'huile de truffe			11.50
Feuilleté aux champignons			11.-
Feuilleté aux chanterelles			12.50
Feuilleté aux morilles			16.-
Terrine de gibier maison			11.-
Terrine de foie gras de canard maison			18.-

Nos assiettes

Filets de perche meunière	petite portion	25.50
	grande portion	32.50
Filets de perche meunière aux amandes	petite portion	28.-
	grande portion	35.-

**Les poissons sont accompagnés d'une salade du buffet, garniture aux choix :
Pommes nature ou frites.**

Assiette forestière (végétarien) 24.-
Accompagnée d'une salade du buffet, garniture aux choix : riz créole ou frites.

Assiette de garniture de chasse 21.-

Tartare de chevreuil 150gr. 27.-
200gr. 33.-

Tartare de cerf 150gr. 25.-
200gr. 29.50

Accompagnement : spätzli maison, toasts et beurre, avec salade

La chasse sur assiette

Civet de chevreuil « Grand-Mère »	33.-
Médailles de chevreuil sauce chanterelles	41.-
Emincé de chevreuil aux raisins noir et blanc	35.-
Médailles de cerf sauce chanterelles	37.-
La Trilogie du chef :	
Médaille et civet de chevreuil + médaille de cerf	44.-
Filets mignon de sanglier sauce moutarde à l'ancienne	35.50

**Accompagnement : spätzli maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons et fruits d'automne
(sans salade)**

Supplément de sauce chanterelles Fr. 5.-





Sur Ardoise

Pavé de cerf

env. 200 g

34.50

env. 250gr.

40.50

Sur demande : poids à choix pour « bon mangeur » (300, 350g ou plus)

Pour les enfants (jusqu'à 10 ans)

Pavé de cerf

18.-

Accompagnement : spätzli maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons et fruits d'automne (sans salade)

Sur Plat

Le soir et le week-end, dès 2 pers.

Selle de chevreuil (2 services)

prix par personne

54.-

Accompagnement : spätzli maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons et fruits d'automne (sans salade)





Les Menus du Chasseur

Menu « Cerf »

Salade du buffet

Feuilleté aux champignons

Médallions de cerf
Garniture de chasse

Crème brûlée

Fr. 56.-

Menu « Chevreuil »

Salade du buffet

Terrine de gibier
maison

Médallions de chevreuil
Garniture de chasse

Sorbet prune arrosé

Fr. 64.-

Menu « Sanglier »

Salade du Buffet

Feuilleté aux chanterelles

Filets Mignon de Sanglier
Garniture de chasse

Sorbet pomme arrosé

Fr. 54.-

Menu « Val-de-Ruz »

Salade du buffet

Terrine de foie gras de canard
maison

Pavé de cerf sur ardoise
(env. 180gr.) garniture de chasse

Tiramisu aux marrons

Fr. 52.50

Menu « Savagnier »

Salade du buffet

Filets de perche meunière
Pommes nature

Pavé de bœuf (env.150g)
sur ardoise, frites et légumes

Parfait glacé à l'absinthe

Fr. 43.-

Prix en franc suisse (CHF)
Tva 8% incluse





Les Viandes

Viandes de bœuf sur ardoise

L'Entrecôte

S	(env. 150gr)	28.-	L	(env. 250gr)	38.-
M	(env. 200gr)	33.-	XL	(env. 300gr)	43.-

Le Filet

S	(env. 150gr)	32.-	L	(env.250gr)	44.-
M	(env. 200gr)	38.-	XL	(env.300gr)	50.-

Viandes de cheval sur ardoise

L'Entrecôte

S	(env. 150gr)	26.-	L	(env.250gr)	36.-
M	(env. 200gr)	31.50	XL	(env.300gr)	41.50

Les viandes sur ardoise sont accompagnées d'une salade du buffet et servies avec sauces maison et une garniture au choix : frites, pâtes ou légumes du marché.

Poids pour bon mangeurs XL.... XXL

Provenance des viandes

Bœuf : Suisse, Brésil

Cheval : USA, Canada

Porc : Suisse

Volaille : Suisse, Slovénie

Canard: France

Gibier : Europe, Nouvelle-Zélande

Filets de perche sauvages : Russie



Prix en franc suisse (CHF)
Tva 8% incluse



Le Chef vous propose

Fondue Bacchus de Chasse

Salade du buffet

Viande de Chevreuil coupée au couteau env. 250 gr. par pers.
Sauces maison, sauce aux chanterelles
Spätzli maison, choux rouges, choux de Bruxelles
Marrons et fruits d'automne

Fr. 45.- par pers.

Supplément de viande 50gr. - Fr. 6.-



Prix en franc suisse (CHF)
Tva 8% incluse

Poire pochée au vin rouge et épices Et boule de glace cannelle	9.50
Parfait glacé à l'absinthe	9.50
Profiteroles maison	9.-
Tiramisu aux marrons	9.-
Crème brûlée	7.50
Cornet à la crème	4.50
Coupe vermicelles (avec glace)	9.50
Coupe vermicelles (sans glace)	7.50