



---

## AUTOMNE

---

Le temps des récoltes, des couleurs fortes, de la lumière dorée est arrivé, mais aussi le temps des brouillards matinaux glissants et des jours devenant plus courts.

Rejouissons-nous du charme particulier de cette saison et laissons-nous tenter par ses riches et merveilleuses délicatesses culinaires.

---

## SOUPE

---

	petite portion	grande portion
☼ <b>Crème de courges légère</b> Avec pommes, gingembre et des graines de courge grillées, affiner avec l'huile de graines de courge	9.—	12.—

---

## ENTREES ET SALADES

---

	Entrée	Plat principal
☼ <b>Salade d'automne</b> Salade de mâche avec des herbes fraîches noisettes grillées, croûtons, des champignons sautés et des raisins avec une vinaigrette à la noisette En plat principal garni avec différentes salades de légumes	12.50	25.50
<b>Salade „du bon chasseur de fontaine“</b> Salsiz du cerf de notre boucher avec de la salade, des tranches d'orange et figue servies avec une sauce à la moutarde de pommery En plat principal garnie avec différentes salades de légumes	14.50	27.50
<b>Variation d'automne</b> Filet de chevreuil avec un jus de balsamico aux pommes servi avec un risotto aux bolets délicieux En plat principal est complétée avec des légumes de saison	18.50	39.50

---

## PLATS VEGETARIENS

---

<b>Assiette d'automne</b> Déliés „Spätzli“ servis avec choux rouge aux pommes, choux de Bruxelles, marrons déglacés, pêche au four, vol au vent aux champignons	26.—
---	------



---

## PLATS PRINCIPAUX

---

### **Civet de chevreuil „à la forestière“**

Notre populaire civet accompagné de „Spätzli“ faits maison, choux rouge aux pommes et airelles fraîches

33.50

### **Médillons de selle de chevreuil**

Sur une délicieuse sauce à l’armagnac, raisins et figues fraîches, „Spätzli“ au beurre, choux rouge et choux de Bruxelles, marrons déglacés et une pomme farcie aux airelles

39.50

### **Filet de cerf „à la mode du grisons“**

Filet de cerf avec une sauce au Zizerser Pinot noir avec des échalottes au lard, servi avec un délicieux risotto aux bolets, choux rouge, broccoli et marrons déglacés

34.50

### **Émincé de gibier**

Tendre émincé de gibier avec une sauce au cognac à la crème, accompagné avec des champignons et des raisins, „Spätzli“ faits maison et une pêche farcie aux airelles

33.50



---

## DESSERTS

---

### **Strudel aux pruneaux à la mode tyrolienne**

Strudel fait maison aux pruneaux,  
sauce vanille et une boule de glace à la cannelle 12.50

### **Apricot noque allemande**

Servi avec une boule de glace au pavet et  
un compot au apricot 12.50

### **Catalana au sureau**

Crème catalana fait maison avec un petit peu de liqueur au sureau  
garni avec des fruits frais et crème chantilly 11.50

### **et naturellement nos vermicelles populaires...**

#### **Nos vermicelles maison**

Portion de vermicelles avec meringues et crème fouettée 10.50

#### **Coupe aux marrons**

Meringues, glace à la vanille et vermicelles 10.50

---

## BOISSONS

---

### **Flûte d'automne**

Prosecco „Il concerto“ avec jus de raisins rouge fraîchement pressés 9.—

### **Moscow Mule**

Le classique, vodka, jus de citron verte et ginger ale  
garni avec des concombres fraîches 10.—

### **Moût frais du pressoir, par dl**

Rutishauser Barossa 1 dl 3.—

5 dl 15.—

### **Jus de carottes et pommes frais**

Tres fruité! 2 dl 7.50

### **Rosa de Jamaica**

Thé froid de hibiscus fait maison avec un peu de jus d'orange 3 dl 4.80

Rafraîchissant et sainement 5 dl 7.50