

Nos légendes d'automne

- | | | |
|--|-----|------|
| * Tartare de sanglier aux « Parfums de Terroir » | Fr. | 29,- |
| * Médallions de filet mignon de sanglier à la malgache (4 poivres, fleur de sel, épices) | Fr. | 29,- |
| * Paré de cerf flambé au Cognac sauce truffes et baies roses | Fr. | 32,- |
| * Médallions de chevreuil
Sauce chasse « Myrtilles et Moutarde de Bénichon maison » | Fr. | 37,- |
| * Le Délice d'Obélix : Filet mignon de sanglier (+ 300 gr.)
Sauce chasse « Chanterelles et figues » | Fr. | 39,- |
| * Sauté de spätzli végétarien
aux chanterelles, figues et sa garniture chasse | Fr. | 23,- |
| * Hamburger ou Cheesburger du Braconnier (bacon + Fr. 3,-) et sa salade verte | Fr. | 26,- |

Nos assiettes sont servies
avec des spätzli maison et leurs garnitures

Une gourmandise... ?

- | | | |
|--|-----|------|
| * Parfait glacé maison à l'absinthe et pistache | Fr. | 7,- |
| * Coupe de vermicelles
meringue, crème de la Gruyère et fruits rouges | Fr. | 9,- |
| * La tarte de la « Chasseuse » | Fr. | 11,- |
| * Coupe de vermicelles et sa glace vanille
meringue, crème de la Gruyère et fruits rouges | Fr. | 12,- |

La chasse

Mise en bouche

* Soupe à la courge du jardin (avec coquilles St-Jacques + Fr. 5,-)	Fr.	8,-
* Rouleau d'automne et sa saladiné	Fr.	11,-
* Ravioli « Artisanale » de Bénichon	Fr.	14,-
* Ballotine de faisán du Chef et sa saladiné	Fr.	16,-
* Carpaccio de chevreuil à l'huile de noisette	Fr.	16,-
* Dégustation d'entrées	Fr.	19,-

La Clef du Bonheur

La selle de chevreuil « Flambée »
Garniture de chasse et duo de sauces

Fr. 49,-/pers.
(dès 2 personnes et en 2 services)

La Fondue Red Heart

Viande en cube : Chevreuil, cerf et sanglier
Salade mixte, pommes frites et ses sauces

Fr. 39,-
* Avec spätzli maison + Fr. 1,-