Pour débuter

Terrine de gibier aux filets de lièvre et sanglier | mousseline d'airelles | chanterelles
Vinaigrette aux baies de sureau
Wildterrine mit Hasenfilets und Wildschwein | Preiselbeermousseline | Eierschwämme
Holunderbeerenvinaigrette 29.50

Salade de doucette | figue au porto | œuf fermier de Gals, mollet et croustillant (Pané au Panko)
Canneberges et pomme Granny Smith | dressing parfumé aux huiles de noix et de noisette
Nüsslisalat| Feige in Portwein | Knuspriges, wachsweiches Landei aus Gals (in Panko paniert)
Cranberry und Granny Smith | Walnuss-Haselnuss-Dressing 22.50

Pressé de foie gras de canard | sorbet au raisin blanc | chicorée rouge & tuile pistache
Brioche à la châtaigne
Gepresste Entenleber | Sorbet aus weissen Trauben | roter Chicorée & Pistazienhippe
Kastanienbrioche 28.00

Tartare de buffle de Travers | pickles | gel de câpres | pain maison
Büffeltatar aus Travers | Pickles | Kaperngelee | hausgemachtes Brot Entrée 25.00
Plat principal 39.50

La salade verte assortie / Grüner Blattsalat 11.50

Salade composée de saison / gemischter Saisonsalat 14.00

Soupe de courge musquée de Provence | crème à l'Amaretto | graines de courge
Kürbissuppe Musquée de Provence | Amarettocreme | Kürbiskerne 18.00

Le consommé double de gibier parfumé au genièvre | ravioles de gibier
Wildkraftbrühe mit Wacholder aromatisiert | Wildravioli 16.50

Escargots de vigne, Gurmels (Fribourg) | beurre à l'ail au vin rouge
Paillette à la tapenade d'olives
Schweizer Weinbergschnecken aus Gurmels (Freiburg) | Rotwein-Knoblauchbutter
Blätterteigstange mit Oliventapenade 19.50

Feuilleté forestier à la crème et aux poireaux | pignons de pin et huile verte
Waldpilz-Blätterteiggebäck mit Rahm und Lauch | Pinienkerne und Kräuteröl 26.00

L'eau

Poissons de nos lacs, pêchés par :

Nicola Tadè, Cudrefin | Nathan Magnin, Neuchâtel | Christian Dubler, Lüscherz | Famille Junod, Auvernier

Filets de perches « belle meunière » aux amandes dorées
In Butter gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln — **en entrée** | Als Vorspeise ~110g 28.00

L'assiette du pêcheur
Filets de perche « belle meunière » | pommes nature | petite salade composée
Gebratene Eglifilets | Salzkartoffeln | kleiner gemischter Salat — ~180g 49.50
sans salade | ohne Salat 44.50

Filets de perches doré au beurre et curry rouge « Jaipur » | riz basmati
Gebratene Eglifilets mit rotem Curry « Jaipur » | Basmatireis 44.50

La Terre

Les dés de filet de bœuf façon « Stroganov » | Spätzli
Sauce piquante relevée au Cognac | paprika | champignons | poivrons | cornichons
Rindsfiletwürfel Stroganoff an rassiger Cognac-Paprikarahmsauce | Spätzli
Pilzen | Peperoni | Cornichons 46.50

Tournedos de filet de bœuf | jus corsé aux chanterelles
Ratatouille niçoise | spätzli
Rindsfilet-Tournedos | Kräftiger Jus mit Pfifferlingen
Ratatouille nach Nizza-Art | Spätzli 55.00

Filet d'agneau rôti au four relevé au poivre de Kampot | Olives taggiasche et caviar d'aubergines
Risotto Carnaroli au chasselas
Im Ofen gebratenes Lammfilet mit Kampot-Pfeffer | Taggiasca-Oliven und Auberginenkaviar
Carnaroli-Risotto mit Chasselas-Wein 45.00

Ravioles maison de gibier et pleurotes de Cornaux
Sauce panais et Tête Dure (Fromagerie Amstutz, Fornet-Dessous, Jura bernois)
Hausgemachte Wildravioli mit Austernpilzen aus Cornaux
Pastinakensauce mit Tête Dure (Käserei Amstutz, Fornet-Dessous, Berner Jura) 36.00

Risotto crémeux au Chasselas | Dés de courge rôtis | éclats de marrons
Cremiges Chasselas-Risotto | gerösteter Kürbis | Marroni-Splitter 28.00



MENU
VISION

Carpaccio de cerf | saveurs automnales
Herbstliches Hirsch-Carpaccio
***
Soupe de courge musquée de Provence
Crème à l'Amaretto | graines de courge
Kürbissuppe Musquée de Provence
Amarettocreme | Kürbiskerne
***
Sorbet du moment
***
Entrecôte de chamois sauvage
sur sauce aux cassis
Perles de potiron
Spätzli maison
Gämsentrecôte an Cassissauce
Kürbiskugeln
Hausgemachte Spätzli
***
Fromages de notre région | pain aux fruits
Käseauswahl aus der Region | Früchtebrot
***
Carpaccio d'ananas mariné au citron vert
Sorbet exotique
Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Limette
Exotisches Sorbet
***
Menu complet 102.00
Menu avec une entrée 84.00
Plat principal 65.00

MENU
BRACONNIER

Terrine de gibier aux filets de lièvre et sanglier
mousseline d'airelles | chanterelles
Vinaigrette de baies de sureau
Wildterrine mit Hasenfilets und Wildschwein
Preiselbeermousse | Eierschwämme
Holunderbeerenvinaigrette
***
La selle de chevreuil royale rôtie au four
Garniture « chasse »
Choux rouges braisés
Spätzli au beurre
Rehrücken im Ofen gebraten
Jagdbeilagen
Geschmortes Rotkraut
Hausgemachte Spätzli
***
Sorbet citron au basilic | arrosé au « Dahu Must »,
vin pétillant du Valais (Muscat et Chardonnay)
Agrumes
Zitronen-Basilikum-Sorbet | mit « Dahu Must »,
einem Walliser Schaumwein übergossen
Zitrusfrüchte
***
Prix par personne
Menu complet 108.00

Le Menu « d'affaires »

Menu journalier en 3 plats, proposé par notre équipe de service
Tägliches 3-Gänge-Menü, vom unserem Serviceteam empfohlen

Menu complet	50.50
Sans dessert	42.00
Assiette	30.50

La Chasse

L'incontournable
À partir de 2 personnes, servi sur plat en deux services

La selle de chevreuil royale rôtie au four
Rehrücken im Ofen gebraten — Prix par personne 72.00

L'assiette du Chasseur, médaillons de chevreuil poêlés
Jägerteller, Rehmedaillons 46.00

Civet de chevreuil « Chasseur », sauce gibier liée au sang
Rehpfeffer « Jägerart », Wildsauce mit Blut gebunden 39.50

L'émincé de chevreuil aux raisins et marc d'Auvernier
Rehgeschnetzeltes Winzerart mit Marc d'Auvernier 42.50

Cordon bleu de cerf farci au jambon de sanglier et Niola du Chasseral
Hirsch-Cordonbleu gefüllt mit Wildschwein-Schinken und Niola du Chasseral 48.00

L'entrecôte de chamois sauvage sur sauce aux cassis et saveurs d'automne
Gämsentrecôte auf Cassis Sauce und herbstliche Aromen 65.00

L'assiette du tireur bredouille « végétarienne », garniture de chasse
Herbstlicher vegetarischer Teller, Wildgarnitur 36.00

Tous ces mets sont accompagnés de :	Alle diese Gerichte werden begleitet von:
Spätzli maison et choux rouges braisés	Hausgemachte Spätzli und geschmortes Rotkraut
Pruneaux Fellenberg du Vully, pochés au vin rouge	Fellenberg-Zwetschgen aus dem Vully in Rotwein
Pomme et perles de potiron de Gals et du Vully	Apfel und Kürbisperlen von Gals und Vully
Poire Louise Bonne au vin rouge, cannelle et anis étoilée	Louise-Bonne-Birne in Rotwein, Zimt und Sternanis
Nos marrons glacés	Unsere glasierten Marroni
Airelles marinées et confiture	Marinierte Preiselbeeren und Marmelade

Toutes nos viandes de chasse proviennent exclusivement d'Autriche !
Unser gesamtes Wildfleisch stammt ausschliesslich aus Österreich!



La TVA est incluse dans nos prix
Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt

Le sucré

Notre entremets chocolat-caramel
Biscuit aux amandes et noisettes | Macaron au café
Unser Schokoladen-Karamell-Entremets
Mandel-Haselnuss-Biskuit | Kaffee-Macaron 18.00

La crème brûlée parfumée aux marrons | tuile dentelle au miel
Gebrannte Crème mit Marroniaroma | Knusperhippe mit Honig 15.00

Poire du Valais en sorbet | sauce au chocolat de Madagascar, 64 %
Walliser Birnen-Sorbet | Schokoladensauce aus Madagaskar, 64 % 16.00

Carpaccio d'ananas mariné au citron vert | sorbet exotique
Mariniertes Ananas-Carpaccio mit Limette | Exotisches Sorbet 18.00

Sorbet citron au basilic | arrosé au « Dahu Must », vin pétillant du Valais (Muscat et Chardonnay)
Agrumes
Zitronen-Basilikum-Sorbet | mit « Dahu Must », einem Walliser Schaumwein übergossen
Zitrusfrüchte 14.00

Assiette de fromages assortis de notre terroir | pain aux fruits
Tête de Moine Réserve AOP, fromage de Bellelay (affinage 4 mois)
Le Mont-Vully, frotté au Pinot Noir de la Fromagerie Schafer
Gruyère doux, fromagerie de Nods, Pierre Reist
Le Bleu de Combremont (Michael Hanke, fromager)
Le Niola du Chasseral, fromagerie de Nods, Pierre Reist
Le Maréchal, produit dans la fromagerie artisanale de la famille Rapin
Fromage de chèvre selon arrivage (Le chanteur du Chasseral, Lignières)
Käseteller aus unserer Region, hausgemachtes Früchtebrot 18.50

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients de nos plats susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances, ainsi que sur leur provenance.
Wenn Sie Fragen zu den Zutaten oder deren Herkunft haben oder an einer Allergie beziehungsweise Unverträglichkeit leiden, wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

La TVA est incluse dans nos prix
Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt