

SUGGESTIONS D'AUTOMNE

ENTRÉES

- Soupe de courge au nuage de lait de la Gruyère** 14.-
Kürbissuppe mit Milchwolke
-
- Œuf de Charmey panné sur lit de salade automnale, figues et viande séchée de cerf** 19.-
Paniertes Ei auf Herbstsalat, Feige und Hirschtrockenfleisch
-
- Croûte d'une cuchaule AOP et champignons aux fines herbes** 23.-
Safran-Brotschnitte AOP mit Pilzsauce an feinen Kräutern
-
- Foie gras de canard mi-cuit, Chutney de poires à Botzi et son pain brioché** 27.-
Terrine aus halbgegartter Entenleber
Büschelbirnen-Chutney und Brioche
-
- Terrine de volaille gruérienne aux petits légumes et pistaches, gelée de vin cuit et pousses de saladine** 25.-
Terrine von Greyerzer Geflügel mit kleinem Gemüse und Pistazien
Gelee von «Vin cuit» und Salatsprossen

PLATS

- Caille désossée rôtie au jus corsé, risotto au potimarron** 39.-
Gebratene entbeinte Wachtel mit kräftigem Saft, Kürbisrisotto
-
- Entrecôte de cerf au poivre de la vallée de Maggia** 44.-
Hirsch-Entrecôte mit Pfeffer aus dem Maggiatal
-
- Civet de chevreuil façon grand-mère** 35.-
Rehpfeffer nach Großmutter's Art
-
- Émincé de chevreuil aux airelles** 39.-
Rehgeschnetzelttes mit Preiselbeeren
-
- Noisettes de chevreuil prises dans la selle, sauce poivrade** 48.-
Rehmedaillon aus dem Rehrücken, Pfeffersauce

Riz sauté au curry Balti, raisins secs, coriandre, pignons de pin et légumes d'automne 25.-

Gebratener Reis mit Balti-Curry, Rosinen, Koriander, Pinienkerne und Herbstgemüse



Ravioli aux champignons au beurre noisette gratiné au vieux gruyère et pousses d'épinard 25.-

Ravioli mit Pilzen in Haselnussbutter, gratiniert mit altem Greyerzerkäse und Spinatsprossen



Plat végétarien

Les plats de chasse sont proposés avec leurs garnitures de saison et spätzlis dorés faits maison

Unsere Wildgerichte werden Ihnen mit saisonalen Beilagen und hausgemachten Spätzli angeboten.

DESSERTS

Pavlova aux fruits de saison, marmelade pistache et crème vanille, sorbets pleins de fruits 14.-

Pavlova mit Saisonfrüchten, Pistazienmarmelade und Vanillecreme Fruchtsorbet

Parfait glacé pommes Calvados et son cœur moelleux à la griotte 14.-

Apfel-Halbgefrorenes mit Calvados und sein weicher Kern aus Sauerkirsche

Déclinaison de poires, vin rouge en tartelette, ganache montée à la vanille et fin sablé aux épices 14.-

Birnen-Rotwein-Deklination Törtchen, Vanille-Ganache und feines Gewürzsablé

Hotel Cailler