

SUGGESTIONS D'AUTOMNE

ENTRÉES

Soupe de courge butternut, nuage de lait de la Gruyère <i>Butternut-Kürbissuppe, Milchschaum aus Geyerzer-Milch</i>	14.50	
Consommé de gibier, bottoni à la burrata fumée, champignons enoki, perles de légumes <i>Wildkraftbrühe, Bottoni mit geräuchertem Burrata, Enoki-Pilzen und Gemüseperlen</i>	16.-	
Salade automnale, viande séchée de cerf, figues, Gruyère AOP, œuf dur, vinaigrette à la noisette <i>Herbstlicher Salat, getrocknetes Hirschfleisch, Feigen, Greyerzer, hartgekochtes Ei, Haselnuss-Vinaigrette</i>	24.-	
Foie gras de canard mi-cuit, chutney de poire à Botzi, pousses de salade, brioche toastée <i>Halbgegartete Entenleber, Büschelbirnen-Chutney, Salatsprossen, geröstete Brioche</i>	32.-	
Feuilleté croustillant aux champignons des sous-bois, persil plat <i>Knuspriges Blätterteiggebäck mit Waldpilzen und Petersilie</i>	27.-	
Truite du Jura en gravelax, betteraves, chips de pain <i>Jura-Forelle nach Gravlax-Art, Randen und Brotchips</i>	28.-	

PLATS

Le fameux hamburger de pois chiches, Vacherin fribourgeois AOP, avocat, tomates, oignons, sauce maison <i>Der berühmte Kichererbsen-Hamburger, Vacherin, Avocado, Tomaten, Zwiebeln und hausgemachte Sauce</i>	32.-	
Caille désossée rôtie, jus corsé, risotto Carnaroli, potimarron rôti au miel <i>Gebratene, ausgelöste Wachtel, kräftiger Jus, Carnaroli-Risotto, mit Honig gerösteter Hokkaido-Kürbis</i>	42.-	
Médaillons de chevreuil pris dans la selle, sauce grand veneur, garniture chasse, spätzli maison dorés <i>Rehmedaillon aus dem Rücken, Grand-Veneur, Wildbeilage, hausgemachte Spätzli gebraten</i>	58.-	

Entrecôte de cerf, sauce poivrade, garniture chasse, spätzli maison dorés 56.-

Hirschentrecôte, Pfeffersauce, Wildbeilage, hausgemachte Spätzli gebraten

Civet de chevreuil façon grand-mère, garniture chasse, spätzli maison dorés 44.-

Hirschpfeffer nach Grossmutter's Art, Wildbeilage, hausgemachte Spätzli gebraten

Assiette « Retour de la chasse bredouille » variété de légumes et fruits, marrons, champignons, spätzli maison dorés 32.-

Teller «Erfolgreiche Jagd», verschiedene Gemüse- und Früchtesorten, Marroni, Pilze, goldbraun gebratene hausgemachte Spätzli



DESSERTS

Poire pochée aux épices d'automne, crème montée au miel d'alpage, pain de Gênes et noix caramélisées 16.-

Sans gluten, sans lactose

*Pochierte Birne mit Herbstgewürzen, Rahmcreme mit Berghonig, Mandelbiskuit und karamellisierte Walnüsse
Glutenfrei, Laktosefrei*

Fondant au chocolat noir 70 %, double crème de la Gruyère, caramel au beurre salé et glace double crème 16.-

*Schokoladenfondant aus 70 % dunkler Schokolade
Greizer Doppelrahm, Salzbuttermkaramell und Doppelrahmglace*

Quetsches fraîches, crémeux noisette, biscuit moelleux et son gel, sorbet pruneau 16.-

Frische Zwetschgen, Haselnuss-Sahne, luftiges Biskuit mit Zwetschgen-Gel. Pflaumensorbet



Plat végétarien