

## Automne 2019 | Pour débiter

### « Quatuor »

Saucisse sèche de cerf | filet de sanglier fumé | jambon de chevreuil fumé | viande séchée de cerf  
Confiture d'oignons rouges | croûtons au miel

Getrocknete Hirsch Wurst | geräuchertes Wildschweinfilet | geräuchertes Rehfleischschinken  
Hirsch Trockenfleisch | Konfitüre aus roten Zwiebeln | Honig-Croûtons 26.00

La terrine de gibier aux filets de lièvres | gelée au vin rouge

Mousseline aux airelles | Salade frisée aux fruits secs et mélange de graines et noix

Wildterrine mit Hasenfilets | Rotweingelee | Preiselbeeren Schaum  
Endivie gekraust mit Trockenfrüchte, Kerne und Nüsse 22.50

La salade de doucette d'automne | pommes | figue au porto | canneberge | œuf fermier

Lentilles noires Beluga au sésame grillé | vinaigrette à la moutarde

Herbstlicher Nüsslisalat | Äpfel | Feigen in Portwein | Moosbeeren | Ei (aus Freilandhaltung)  
Beluga-Linsen mit grilliertem Sesam | Senfvinaigrette 18.50

Foie gras de canard des Landes | chutney de coing | sel de Guérande | poivre de papaye

Brioche maison

Entenleberterrine „des Landes“ | Quitten-Chutney | Guérande-Salz | Papaya-Pfeffer  
Hausgemachte Brioche 28.00

Le tartare d'aubergine | pois gourmands | câprons | chanterelles au vinaigre | toast maison 25.00

Auberginen Tatar | Kefen | Kapern | Eierschwämme in Essig | hausgemachte Toast *En plat principal* 36.00

La salade verte assortie ou notre salade composée de saison

Grüner Blattsalat oder gemischter Saison Salat 11.00 / 13.50

Soupe de courges (muscat de Provence) parfumée au lait de coco | coriandre | cacahuètes grillées

Kürbissuppe parfümiert mit Kokosmilch | Koriander | geröstete Erdnüsse 16.00

Le consommé de gibier | quenelles de gibier | filet de lièvre | Betteraves Chioggia

Hausgemachte Wildkraftbrühe | Wildklößchen und Hasenfilet | Chioggia-Randen 18.00

Ravioles de chevreuil | chanterelles | réduction au vin jaune des Côtes du Jura

Reh-Raviolis | Eierschwämme | Sauce mit «gelbem Wein» aus dem Jura 25.00

Notre risotto noir Vénééré | mascarpone | potirons | marrons | tuile au Parmesan 19.50

Risotto « Venere » | Mascarpone | Kürbis | Maroni | Parmesanhippe *En plat principal* 25.00



## La suite / L'eau

**Filets de perche suisse de l'eau du Lötschberg | meunière aux amandes dorées** En entrée ~110g  
Frische Eglifilets vom Lötschberg in Butter gebraten | mit gerösteten Mandeln Vorspeise 23.50

### L'assiette du pêcheur

**Filets de perche suisse de l'eau du Lötschberg « belle meunière » | pommes nature accompagnée d'une petite salade composée**  
Frische Eglifilets vom Lötschberg in Butter gebraten | Dampfkartoffeln | kleiner gemischter Salat 42.50

**Filets de perche suisse de l'eau du Lötschberg | sur plat en deux services** belle meunière 45.50  
Frische Eglifilets vom Lötschberg in Butter gebraten | auf Platte serviert, zwei Service amandes 46.50  
câpres 46.50

**Feuilleté de filet de truite saumonée pochée de la Riviera Vaudoise | courgettes Beurre de tomates | chanterelles fraîches | riz pilaf**  
Pochierte Lachsforellenfilet «Waadtländer Riviera» | Blätterteig | Zucchetti  
Tomatenbuttersauce | Frische Eierschwämme | Pilaw Reis 39.00

## La Terre

**Le magret de canard des Landes (France) | sauce au curry Jaipur | fenouil braisé au curcuma Brochette d'ananas | Risotto noir Vénére**  
Französische Entenbrust | Rote Currysauce | Fenchel parfümiert mit Kurkuma  
Ananasspiess | Risotto Venere 39.00

**Entrecôte d'agneau du pays de Galles | Croûte aux herbes | vinaigrette aux bolets Carottes fanes glacées | terrine de pommes de terre lardée**  
Gebratenes Lamm-Entrecôte aus Wales | Kräuterkruste | Steinpilzen-Vinaigrette  
Glasierter junge Karotten | Kartoffelterrinen mit Speck 42.00

**Dés de filet de bœuf Stroganov servi sur plat**  
**Sauce piquante relevée au Cognac et paprika | champignons | poivrons | cornichons**  
Rindsfiletwürfel Stroganoff an rassisger Paprikarahmsauce auf Platten serviert  
Pilzen | Cornichons | Peperoni | Cognac 46.50

**Tournedos de filet de bœuf grillé | réduction aux chanterelles à la crème | shampoing Choix de légumes | Pommes croquettes aux amandes et pistaches artisanales**  
Grilliertes Rindsfiletmedaillon | Sauce mit «gelbem Wein» aus dem Jura | Schaum  
Gemüsevariation | Hausgemachte Mandel- Pistazien Kartoffelkroketten 52.00



## Le Menu « d'affaire »

Menu complet	49.00
Sans dessert	39.00
Assiette	29.00

## Menu Gourmand

**Soupe de courges (muscat de Provence) parfumée  
au lait de coco | coriandre | cacahuètes grillées**

Kürbissuppe parfümiert mit Kokosmilch  
Koriander | geröstete Erdnüsse

\*\*\*

**Civet de chevreuil « Chasseur »**

**Sauce gibier | liée au sang**

**Fruits divers | champignons | lardons**

**Choux rouges braisés au four**

**Spätzli**

Rehpfeffer « Jägerart »

Früchte | Pilzen | Speck

Rotkraut mariniert

Spätzli

\*\*\*

**Le sorbet aux pruneaux Fellenberg  
arrosé de Bérudge d'Auvernier | D. & C. Beyeler**

Sorbet aus Fellenberg-Zwetschgen

dazu Bérudge aus Auvernier | D. & C. Beyeler

\*\*\*

Menu complet 60.00

Plat principal 38.00



## Le Menu « braconnier »

(Minimum deux personnes)

**La terrine de gibier aux filets de lièvres**

**Gelée au vin rouge**

**Mousseline aux aïelles | Salade frisée aux fruits  
secs et mélange de graines et noix**

Wildterriner mit Hasenfilets

Rotweingelee | Preiselbeeren Schaum

Trockenfrüchte, Kerne und Nüsse

**ou / Oder**

**La salade de doucette d'automne**

**Pommes | figues | canneberge | œuf fermier**

**Lentilles noires Beluga au sésame grillé**

**Vinaigrette à la moutarde**

Herbstlicher Nüsslisalat | Äpfel, Feigen

Moosbeeren | Ei (aus Freilandhaltung)

Beluga-Linsen mit grilliertem Sesam

Senfvinaigrette

\*\*\*

**Selle de chevreuil**

**Sauce chasse | pruneaux Fellenberg | marrons**

**Perles de potiron | pommes | cerises**

**Choux rouges braisés | Spätzli au beurre**

Rehrücken

Wildsauce | Zwetschgen | Maroni

Kürbisperlen | Äpfel | Kirchen

Rotkraut | Spätzli

\*\*\*

**Pyramide glacée au Marc**

**Gelée au moût de Neuchâtel | coulis en grappe**

Halbgefrorene Pyramide | parfümiert mit

Tresterbrand | Traubensaftgelee | Coulis

\*\*\*

Prix par personne

Menu complet 98.00

Menu sans dessert 86.00

Plat principal 68.00



## Menu « Vision d'automne »

**La terrine de gibier aux filets de lièvres | Gelée au vin rouge**  
**Mousseline aux airelles | Salade frisée aux fruits secs et mélange de graines et noix**  
Wildterrinen mit Hasenfilets | Rotweingelée | Preiselbeeren Schaum  
Trockenfrüchte, Kerne und Nüsse

\*\*\*

**Soupe de courges (muscat de Provence) parfumée au lait de coco | coriandre | cacahuètes grillées**  
Kürbissuppe parfümiert mit Kokosmilch  
Koriander | geröstete Erdnüsse

\*\*\*

**Sorbet**

\*\*\*

**Duo**

**Entrecôte de chamois | croûte aux herbes**  
**Mini Hamburger de gibier | pain aux potirons**  
Sauce au cassis  
**Choux de Bruxelles glacés | purée de marrons**  
**Pruneaux Fellenberg**

**Spätzli**

Gemsentrecôte | Kräutermantel  
Mini Hamburger | Kürbisbrot  
Cassis-Sauce  
Rosenkohl | Maroni Püree  
Zwetschgen „Fellenberg“

Spätzli

\*\*\*

**Fromages de notre région | pain aux fruits**  
Käseauswahl aus der Region | Früchtebrot

\*\*\*

**Gratin de figues, framboises et myrtilles | menthe poivrée | amandes effilées**  
Feigen, Himbeeren, Heidelbeeren Gratin | Minze | gehobelte Mandeln

\*\*\*

Menu complet 96.00  
Menu avec une entrée 86.00  
Plat principal 55.00





## La Chasse

Dès 2 personnes, servi sur plat

### La selle de chevreuil entière rôtie au four

Rehrücken im Ofen gebraten

Notre sauce chasse | poire à Botzi AOP | pruneaux Fellenberg | Pomme farcie

Perles de potirons marinées | choux rouges braisés | marrons glacés

par personne 68.00

### Les médaillons de chevreuil

Rehmedaillons

Notre sauce chasse | poire à Botzi AOP | pruneaux Fellenberg | Pomme farcie

Perles de potirons marinées | choux rouges braisés | marrons glacés

sur plat 52.00

### L'assiette du Chasseur

Jägerteller

Escalopes de chevreuil poêlées

Notre sauce chasse | fruits divers | Pommes farcie | perles de potirons marinées

Choux rouges braisés | marrons glacés

sur assiette 42.50

### L'émincé de chevreuil au marc d'Auvernier

Rehgeschnetzeltes Winzerart

Sauce chasseur parfumée au Marc | raisins | pomme farcie

Choux rouges braisés | marrons glacés | pruneaux Fellenberg

sur assiette 39.50

### Le civet de chevreuil « Chasseur », sauce gibier liée au sang

Rehpfeffer « Jägerart »

Fruits divers | champignons | lardons | croûtons | choux rouges braisés

sur assiette 38.00

### L'assiette du chasseur „bredouille“

Herbstlicher vegetarischer Teller

Garniture chasse | fruits divers | marrons glacés | choux rouges braisés | champignons du moment

Terrine de légumes

Wildgarnitur mit Früchten | Marroni | Rotkraut | Saisonalen Pilzen | Gemüseterrine

28.00

*Tous ces mets de chasse sont accompagnés de nos « Spätzli Maison »*

*Alle Wildgerichte werden mit hausgemachten Spätzli serviert*

La TVA de 7.7 % est incluse dans nos prix



## Le sucré

### *La variation*

**La mousse légère au Toblerone | Glace au turrón (nougat espagnol) | moelleux au chocolat  
Bricks caramélisés**

Tobleron-Mousse | Turrón-Glace | Schokoladenkuchen | Karameliserte Bricks 18.00

**Le sorbet aux pruneaux Fellenberg du Vully | arrosé de Bérudge d'Auvernier | D. & C. Beyeler**

Sorbet aus Fellenberg-Zwetschgen | dazu Bérudge aus Auvernier | D. & C. Beyeler 14.00

**Le sorbet Yuzu et citron | accompagné de Limoncello**

Yuzu-Sorbet und Zitronen | mit Limoncello 14.00

**Crème brûlée parfumée au Grand Marnier | Agrumes**

Gebrannte Crème parfümiert mit Grand-Marnier | Zitrusfrüchte 13.50

**Pyramide glacée au Marc | gelée au moût de Neuchâtel | coulis en grappe**

Halbgefrorenes parfümiert mit Tresterbrand | Traubensaftgelee | Coulis 16.00

**Gratin de figues, framboises et myrtilles | menthe poivrée | amandes effilées**

Feigen, Himbeeren, Heidelbeeren Gratin | Minze | gehobelte Mandeln 15.00

**Assiette de fromages assortis de la région, pain aux fruits maison et fougasse aux olives**

Le Sibérien, fromage à petits trous venu du froid au lait cru, La Brévine, Stéphane Menoud

Tête de moine Réserve AOC, fromage de Bellelay

Le Mont-Vully, Fromagerie Schafer (Croûte frottée au Pinot Noir)

Tomme aux poivres noirs au lait de chèvres, Famille Steffen à Lignièrès (selon arrivage)

Le Niola du Chasseral, fromage à pâte molle à la crème, fromagerie de Nods, Pierre Reist

Le Bleuchâtel, fromagerie Les Martel, Didier Germain

Gruyère doux AOP, fromagerie de Nods, Pierre Reist

Käseteller, hausgemachtes Früchtebrot, Olivenbrot 18.00

La TVA de 7.7 % est incluse dans nos prix

