

# Carte automnale

## **THON A LA JAPONAISE**

comme un tartare, radis, gingembre, wasabi et sauce ponzu

\*\*\*

## **PANNA COTTA DE MOZARELLA DI BUFFALA**

tomates « bio » du marché

\*\*\*

## **PRESSE DE FOIE GRAS ET CHEVREUIL**

gelée de fruits rouges et poivre de Tasmanie

\*\*\*

## **CONSOMME DE CHEVREUIL**

tartine aux bolets et os à moëlle

\*\*\*

## **RAVIOLIS A CAMELLA**

farcis au chevreuil et truffes du pays, lait de parmesan  
copeaux de Belper Knoll

---

## **DUO DE MEDAILLON ET GIGUE DE CHEVREUIL**

sauce poivrade, garniture de chasse  
spätzlis Maison

**OU**

## **CARRE DE VEAU DU PAYS RASSI SUR OS (dès 2 personnes)**

jus aux morilles et polenta tessinoise

**OU**

## **POISSON DU JOUR (selon arrivage)**

sauce citron, concombre, artichaut et chou-fleur  
Papillon Maison au safran

---

## **POIRE POCHEE AUX GROSEILLES, SORBET CHOCOLAT ET AGRUMES**

**OU**

## **DESSERT DU JOUR**

\*\*\*

## **SELLE DE CHEVREUIL, GARNITURE DE CHASSE ET SPÄTZLIS MAISON**

(en deux services)

CHF. 75.- par personne

Menu 4 entrées à choix, plat principal et dessert:	CHF. 150.-
Menu 3 entrées à choix, plat principal et dessert:	CHF. 130.-
Menu 2 entrées à choix, plat principal et dessert:	CHF. 110.-
Menu 1 entrée à choix, plat principal et dessert:	CHF. 90.-

**Forfait vins : 6 verres / CHF. 80.-**

**Forfait vins : 5 verres / CHF. 65.-**

En sus : <b>Cave à fromages :</b>	Petite portion	CHF. 16.-
	Grande portion	CHF. 19.-