









## LE COMMENCEMENT... | ZU BEGINN...

Tarte fine aux échalotes confites   gravlax de cerf   bavarois de figues au vieux balsamique   Sbrinz Feine Tarte mit kandierten Zwiebeln   Hirsch Gravlax   Feigencreme mit gereiftem Balsamico-Essig   Sbrinz	26
Tourte de canard colvert sauvage   achard de carottes blanches   jus corsé au foie gras Wilde Stock-Entenpastete   eingelegte weisse Rüben   kräftiger Entenleberjus	28 <i>T. Perce</i>
Foie gras poêlé de la maison Mittelaut   texture de mandarines   condiment tamarin épicé Gebratene Entenleber aus dem Haus Mittelaut   Variationen von der Mandarine    	28
Terrine de faisan   marmelade de coings à la williamine de chez Morand   pistaches Fasanen-Terrine   Quittenmarmelade mit Williamine (Morand)   Pistazien  	23
Rillettes de truite de la Riviera vaudoise   bricelet roulé au safran   gelée Granny Smith   espuma au fruit de la passion Forellen-Rillettes von der Waadtländer-Riviera   Safranbretzeli   Gelée von Granny-Smith Äpfeln   Passionsfrucht	24 <i>T. Perce</i>
Carpaccio de poulpe   vinaigrette au miel d'acacia   olives taggiasca   avocat au lait de coco   croustillant de féta Carpaccio vom Tintenfisch   Vinaigrette mit Akazienhonig   Taggiasca-Oliven   Avocado mit Kokosmilch   knuspriger Feta	25
Velouté de panais   crumble aux poires   cappuccino de noisettes Pastinaken-Cremesuppe   Birnencrumble   Haselnuss-Cappuccino	21
Mêlée d'endives   pickles d'oignons   noix caramélisées   Bleuchâtel Endiviensalat   eingelegte Zwiebeln   karamellisierte Nüsse   Bleuchâtel Käse 	18

## VÉGÉTARIEN... | VEGETARISCH...

Ravioli à la courge muscade   praline rose   lait d'amande infusé à l'ail noir Kürbisraviolis   rosa Praline   Mandelmilch mit schwarzem Knoblauch 	26
Patate douce confite au sirop d'érable   cervelle de Canut (fromage blanc)   crumble de moutarde   vinaigrette acidulée aux cornes d'abondance Süsskartoffel-Confit mit Ahornsirup   Frischkäse « Cervelle de Canut »   Senf-Streusel   spritziges Dressing mit Herbsttrompete	23 <i>T. Perce</i>

## INSPIRATION DES EAUX... | AUS DEM SEE & MEER...

Saumon alpin suisse   mousseline de pois cassés   gremolata de brocoli   sauce à la livèche Schweizer Alpinenlachs   Erbsenmousselin   Broccoli Gremolata   Liebstöckelsauce 	46
Filets de perche du Loë   pommes de terre grenailles en persillade   légumes racines   sauce tartare Loë Eglifilets   kleine Kartoffeln mit Petersilie   Wurzelgemüse   Tatar-Sauce 	49
Lasagne d'écrevisses et volaille de la Gruyères   tétragone   bisque crémeuse Flusskrebslasagne und Geflügel aus Gruyères   wilder Spinat   Fischcremesuppe	29



SANS GLUTEN



SANS LACTOSE


Prix en CHF: TTC Preise in CHF: inklusive MWST

Chasse: Suisse, France, Allemagne, bœuf: Suisse, volaille: Suisse, France, agneau: Suisse, foie gras: France

Wild: Schweiz, Frankreich, Deutschland, Rindfleisch: Schweiz, Geflügel: Frankreich, Schweiz, Lamm: Schweiz, Foie gras: Frankreich

Poulpe: Méditerranée Tintenfisch: Mittelmeer

## NOS VIANDES DU MOMENT... | AKTUELLE FLEISCHSORTEN...

Poitrine de cochon de Lucerne cuisson basse température   fregola Sarda au chorizo   croustillant de choux kale   jus perlé aux olives Auf Niedertemperatur gebratener Schweinebauch aus Luzern   Fregola Sarda mit Chorizo   knuspriger Grünkohl   Olivensauce	44
Suprême de volaille fermière   pain perdu aux blettes et champignons   spirale de pommes de terre au beurre de noisettes Freilandgeflügelbrust   « Arme Ritter » aus Mangold & Pilze   Kartoffelspirale mit Haselnussbutter	44
Cœur de filet de bœuf en croûte de moëlle   carottes fanes   caramel de betterave   mousseline de pommes de terre Schweizer Rindsfilet mit Knochenmark-Butterkruste   Rübli   Randen-Karamell   <i>T. Perce</i>	52
Souris d'agneau braisée   légumes racines   crémeux de céleri   kumquat  <i>T. Perce</i> Grillierte Lammkeule   Wurzelgemüse   Sellerie Cremesuppe   Kumquat	47
Filet de chevreuil rôti aux baies de genièvre   garniture chasse   spätzli Gebratenes Rehfilet mit Wacholderbeeren   Wildbeilagen   Spätzli	49
Côte de cerf (2 pers.)   garniture chasse   ketchup de champignons   spätzli Hirsch-Rippenstück (2 Pers.)   Wildbeilagen   Pilz-Ketchup   Spätzli	95

## NOTRE MENU CHASSE... | WILDMENÜ...

Tarte fine aux échalotes confites | gravlax de cerf | bavarois de figues au  
vieux balsamique | Sbrinz

Feine Tarte mit kandierten Zwiebeln | Hirsch Gravlax |  
Feigencreme mit gereiftem Balsamico-Essig | Sbrinz

et/ou und/oder

Terrine de faisan | marmelade de coing à la williamine de chez Morand | pistaches  
Fasanen-Terrine | Quittenmarmelade mit Williamine (Morand) | Pistazien

\*\*\*

Filet de chevreuil rôti aux baies de genièvre | garniture chasse | spätzli  
Gebratenes Rehfilet mit Wacholderbeeren | Wildbeilagen | Spätzli

\*\*\*

Douceur des sous-bois | gianduja et truffe blanche | sorbet cacao  
Süsser Gruss aus dem Wald | Kuchen aus Gianduja und weissem Trüffel | Kakaosorbet

Menu 3 plats 3-Gang CHF 80.-  
Menu 4 plats 4-Gang CHF 95.-

## NOTRE SUGGESTION DE VINS AVEC LA CHASSE

### UNSER WEINVORSCHLAG MIT DEM WILDMENÜ

	Btl.	l dl
Astrosa Rosé de Syrah et Grenache, 2018	42	6.50
Pinot Gris Olivier Ducret, Chardonne, 2018	55	8
Château La Bastide Cuvée Tradition (Roussanne, Vermentino, Bourboulenc), 2018	38	6.50
Gamaret Barrique, Jean-Paul Forestier, Chardonne, 2019	70	12
Château La Bastide Eidos (Syrah, Grenache) Barrique, 2015	58	9

Prix en CHF: TTC Preise in CHF: inklusive MWST

Chasse: Suisse, France, Allemagne, bœuf: Suisse, volaille: Suisse, France, agneau: Suisse, foie gras: France

Wild: Schweiz, Frankreich, Deutschland, Rindfleisch: Schweiz, Geflügel: Frankreich, Schweiz, Lamm: Schweiz, Foie gras: Frankreich

Poulpe: Méditerranée Tintenfisch: Mittelmeer