



Entrées

Salade fraîcheur « Ardoise » aux jeunes pousses, légumes d'automne et pickles	CHF 10.00 / 15.00
Champignons des sous-bois en trois façons	CHF 20.00
Terrine de gibiers aux écorces d'érable et poivre de Tasmanie	CHF 25.00
Chevreuril mariné au sel, miso bio, noisettes et pain au charbon végétal	CHF 26.00
Foie gras de canard à l'Absinthe Larusée « Blanche de Léon », grué de cacao, brioche aux épices et gel de figues au vinaigre de fleurs de sureau	CHF 28.00

Origines des viandes et poissons :

Bœuf (CH), Porc (CH), Cerf (ALL), Foie gras (FR), Sanglier (ALL), Chevreuril (ALL ou CH)

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Prix indiqués avec TVA 7.7% incluse



Plats principaux

Végétariens

Variations de légumes d'automne du pays

CHF 28.00

Poissons

Poisson du marché (selon arrivage)

CHF 43.00

Viandes

Joues de sanglier confites aux échalotes noires, émulsion d'oignons rôtis, garniture de chasse et spätzli maison

CHF 37.00

Poitrine de porc Bierschwein du Wandelerhof confite 15 heures, céleri boule et pommes de terre fumées au bois de cerisier

CHF 41.00

Médallions de filet de cerf, jus aux myrtilles, garnitures de chasse, spätzli maison

CHF 43.00

Selle de chevreuil rôtie (pour 2 personnes), jus et garnitures de chasse, spätzli maison

CHF 58.00 (par pers)

La côte de bœuf suisse de Servion rôtie (± 750 gr pour 2 personnes), frites artisanales et légumes d'automne

CHF 56.00 (par pers)

Origines des viandes et poissons :

Bœuf (CH), Porc (CH), Sanglier (ALL), Cerf (ALL ou CH), Chevreuil (ALL ou CH), Poissons (Selon arrivage)

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Prix indiqués avec TVA 7.7% incluse



Le coin des enfants

(Ces plats sont uniquement servis aux enfants)

Steak haché maison pur bœuf Simmenthal, frites artisanales	CHF 15.00
Ravioli aux chanterelles, jus de potimarrons aux noisettes	CHF 12.00

Les petits plaisirs

Ardoise de fromages sélectionnés par notre chef (4 sortes)	CHF 12.00
Moelleux au chocolat noir 70% Duarte bio, caramel salé en deux façons	CHF 15.00
Crème brûlée au Crocus Sativus et Mastika glacée	CHF 15.00
Ardoise gourmande	CHF 13.00
Café gourmand	CHF 15.00
Boule de glace artisanale	CHF 5.00
SORBETS : Falernum, Absinthe bleue, safran, poire, pruneau / GLACES : chocolat, vanille, pistache, poivre du japon, noisette	

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Prix indiqués avec TVA 7.7% incluse