



Notre carte Chasse "tout maison"

Valable du 19 octobre au 26 novembre 23

servie du jeudi soir au dimanche midi

Nos entrées



Crème de potimarron

10.00

Terrine de canard de notre boucher, gelée d'airelles, toast à la châtaigne,
chutney de fruits confits

15.00

Nos plats

Bourguignon de sanglier à la bière noire (Sanka Coffe, BAV de Buttes)



32.50

Filet mignon de chevreuil, sauce venaison

38.50

*Nos plats sont accompagnés de spätzli à la farine de châtaigne
et d'une garniture chasse*



Et pour les week-ends du vendredi soir au dimanche midi, le Chef vous propose :

Burger « chasseur »

servi avec pommes frites ou spätzli à la farine de châtaigne

26.50

buns garni d'un steak vigneron de cerf (Boucherie Erb de Buttes), de lard fumé grillé, de salade de chou rouge
et granny smith, de confit d'oignons et d'une sauce du chef



En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser au personnel

Tous nos prix sont en CHF et inclus TVA 7.7 %

Nos desserts

Crème brûlée maison aux marrons  10.50

Vermicelles de marrons  avec crème 9.50

avec meringue maison 10.50

avec 1 boule de glace* 12.50

Meringue maison, double crème (avec 1 boule sorbet poire ou pruneau)* 13.50

Meringues maison (2 pièces), double crème  10.50

* Glaces du Val-de-Travers, Véronique Keller, le Ranch de l'Ouest, Les Bayards

Nos propositions de vins rouges pour accompagner vos mets de chasse

Domaine de la Donzelle
Dardagny (GE)



Mondeuse

2021

10 cl

6.00

75 cl

46.50

Cave Du Pasquier
Concise (VD)

Geko
gamay barrique

2021

10 cl

7.00

75 cl

52.50

Cave de la Renaissance
Charrat (VS)

Foormidable
Syrah, merlot,
Cabernet franc

2019

10 cl

8.50

75 cl

59.50

En cas d'allergie ou d'intolérance, veuillez-vous adresser au personnel

Tous nos prix sont en CHF et inclus TVA 7.7 %