

Entrées | Vorspeisen | starters

Crème de courge aux raisins, croûtons à la cannelle, huile de graines de courge | 15

Kürbiscrèmesuppe mit Trauben, Zimt-Croûtons und Kürbiskernöl
Pumpkin cream soup, grapes, cinnamon croutons, pumpkin seed oil

Salade de mâches, jambon cru de sanglier, figues, noisettes grillées, vinaigrette au miel | 23

Nüsslisalat, Wildschwein-Rohschinken, Feigen, geröstete Haselnüsse, Honig-Vinaigrette
Lamb's lettuce, wild boar raw ham, figs, roasted hazelnuts, honey vinaigrette

Tartare de betteraves rouges, mousse de roquefort, pâte feuilletée, cresson | 17

Randen-Tartar, Roquefort-Mousse, Blätterteig, Brunnenkresse
Beetroot tartare, Roquefort mousse, puff pastry, cress

Principaux | Hauptspeisen | mains

Escalope de chevreuil à la crème aux champignons des bois, spaetzli, chou rouge, marrons et airelles rouges | 49

Rehschnitzel an Waldpilzrahmsauce, Spätzli, Rotkraut, Marroni, Preiselbeeren
Venison escalope, mushroom cream sauce, spaetzli, red cabbage, chestnuts, cranberries

Ragoût de cerf, purée de pommes de terre, marrons, choux de Bruxelles au lard | 43

Hirsch-Ragout mit Kartoffelstock, Marroni, Rosenkohl mit Speck
Venison ragout with mashed potatoes, chestnuts, Brussels sprouts with bacon

Rösti de patates douces à la crème d'orange, potiron au poivre rose, haricots | 27

Süsskartoffel-Rösti an Orangen-Rahmsauce, Kürbis mit Rosa Pfeffer, Bohnen
Sweet potato rösti with orange cream sauce, pumpkin with pink pepper, beans

Dessert | süsse Verführung | sweet temptation

Poire au vin rouge, espuma de marrons, croustillant au chocolat | 16

Rotwein Birne, Maroni Espuma, Schokoladencrumble
Red wine pear, chestnut espuma, chocolate crumble

Vin rouge | Rotwein | red wine

**Pinot Noir Réserve Graf Zeppelin
Neuchâtel AOC, Domaine Grillette - 2021**

Elegante Harmonie verbindet die Düfte von Beeren mit holzigem, würzigem Charakter und typischen Vanillenoten. Am Gaumen sehr komplex und runde, feine Tannine.

10cl | 14.5

75cl | 97