

Menu de Chasse



*Velouté à la courge ou
Terrine de sanglier*

°°°°

*Médaille de chevreuil et
garniture de chasse*

°°°°

Douceur d'automne

Avec velouté 56.-/pers

Avec terrine 59.-/pers



Plats de Chasse

Entrées

Terrine de Sanglier, salade CHF 12.00

Velouté à la courge CHF 9.50

Plats principaux

Médaille de chevreuil,
sauce au vin cuit CHF 39.00

Civet de chamois maison
sans os, morceaux de choix CHF 31.00

Les viandes sont servies avec une garniture de chasse composée de spätzli, choux rouge, choux de Bruxelles, poire à botzi, marrons, coing (dès arrivage), demi-pomme et coulis d'airelles.

Desserts de saison

Douceur d'automne CHF 11.50

Purée de marrons, glace vanille avec coulis de baies des bois, meringue et crème double

Vermicelles CHF 9.50

Purée de marrons, chantilly



Apéro et plats froids

- Planchette-apéro saucisse** Fr. 9.50
Saucisse sèche et pain
- Planchette-apéro fromages** Fr. 14.00
Gruyère AOP, vacherin AOP, tomme de chèvre de la région, fleur de brebis, chèvre sanglé, Bleu de Fribourg, Faya et délice de Rougemont, servie avec pain
- Planchette-apéro viandes** Fr. 15.00
Saucisse sèche, viande séchée et salami d'Epagny, lard aux épices, servie avec pain
- Planchette-apéro mixte** Fr. 15.00
Combinaison des deux planchettes susmentionnées, servie avec pain
- Assiette fribourgeoise** Fr. 24.00
Mélange de viande séchée et de fromage de la région, servie avec pain

Salades

- Petite salade mêlée** Fr. 8.50
Diverses salades de saison, maïs, carottes, tomate
- Grande salade mêlée** Fr. 16.00
Diverses salades de saison, maïs, carotte, tomate, céleri, carotte rouge, œuf, croustillons d'oignon
- Salade chèvre chaud** Fr. 21.00
Tartines de chèvre chaud et miel avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf
- Salade de l'armailli** Fr. 21.00
Tartines de vacherin AOP fondu avec diverses salades de saison, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate et œuf
- Salade Sattelbach** Fr. 22.00
Filet de truite fumée de Neirivue avec diverses salades de saison, céleri, maïs, carotte, croustillons d'oignon, tomate, œuf

Rösti et plats chauds

(temps de préparation : minimum 22 minutes)

Rösti maison avec jambon à Fr. 21.50

l'os fumé

Rösti maison nature Fr. 13.50

Rösti maison avec Molochon Fr. 21.00

fondu, lard grillé *Le molochon est
une sorte de reblochon, mais fribourgeois*

Croûte au fromage: - Vacherin Fr. 19.50

Pain, oignons, jambon - **Tchivra** (chèvre) Fr. 21.00

Supplément œuf du chalet Fr. 2.00

Soupe de chalet maison Fr. 15.50

Divers légumes, macaroni, Gruyère râpé et
croutons de pain

Fondue moitié-moitié 250 gr Fr. 22.00

(dès 2 pers.)