



Spécialités de chasse / Wildspezialitäten

Entrées / Vorspeisen

Soupe fait maison aux poids de chiches et poireau <i>Hausgemachtes Kichererbsen-Lauchsüppchen</i>	9.50
Salade doucette, œuf et lardons <i>Nüsslersalat mit Ei und Speck</i>	14.50
Salade de céleri accompagnée du jambon de cerf et son chutney d'courge-dattes et des noix caramélisées <i>Selleriesalat mit Hirschschinken, mit Kürbis-Dattel-Chutney und karamellisierten Baumnüssen</i>	19.50

Nos Plats / Hauptgänge

Emince de gibier, sauce à la crème et chanterelles <i>Wildgeschnetztes an Eierschwümmlirahmsauce</i>	36.50
Civet du cerf, fait maison <i>Hausgebeizter Pfeffer vom Hirsch</i>	37.50
Filet de sanglier, sauce aux coings affiné au calvados <i>Wildschweinfilet an feiner Quittensauce verfeinert mit Calvados</i>	39.50
Escalope de Chevreuil, sauce aux groseilles <i>Schnitzel vom Reh an Stachelbeerensauce</i>	41.50

Tous nos plats de chasse sont accompagnés des spaetzlis maison, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons glacés et fruits de la chasse
Alle unsere Wildgerichte werden Ihnen mit hausgemachten Spätzli, Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Kastanien und Wildfrüchten serviert



Menu de la Gare

Salade de céleri accompagnée du jambon de cerf et son chutney d'courge-dattes et des noix caramélisé
Selleriesalat mit Hirschschinken, Kürbis-Dattel-Chutney und karamellisierten Baumnüssen

Soupe fait maison aux pois de chiches et poireau
Hausgemachtes Kichererbsen-Lauchsüppchen

Filet de sanglier, sauce aux coings affiné au calvados, spaetzli fait maison et garniture de la chasse
Wildschweinfilet an feiner Quittensauce verfeinert mit Calvados und Spätzli und Wildgarniture

Sabayon à l'amaretto (contient de l'alcool)
Amaretto Sabayon (enthält Alkohol)

Menu complet

78.50

Entrées / Vorspeisen

Salade de saison <i>Blattsalate</i>	8.50
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	9.50
6 Escargots gratinés au café de Paris maison <i>6 Schnecken an hausgemachter Kräuterbutter</i>	14.50
Les faux Escargots (Dès de filet de bœuf) gratinés au café de Paris maison <i>Falsche Schnecken (Rindsfiletspitzen) an hausgemachter Kräuterbutter</i>	14.50
Salade doucette, œuf et lardons <i>Nüsslersalat mit Ei und Speck</i>	14.50
<i>Tartare de bœuf fait maison, toasts et beurre</i> <i>Hausgemachtes Rindstartar, Toast und Butter</i>	21.50
Tartare d'aubergines fait maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Auberginen-Tartar mit Toast und Butter</i>	14.50
 <i>Sans Viandes / ohne Fleisch</i>	
Belle jardinière de légumes avec pommes allumettes <i>Gemüseteller mit Pomme allumettes</i>	21.50
Tartare d'aubergines fait maison, toasts et beurre <i>Hausgemachtes Auberginen-Tartar mit Toast und Butter</i>	21.50
Assiette de Chasse avec ragout aux champignons et spaetzli fait maison (sans viande) <i>Vegi Wildteller mit Pilzragout und hausgemachten Spätzli, alles ausser Fleisch</i>	27.50

Nos Plats / Hauptgänge

Viandes / Fleisch

Emincé de foie de veau aux herbes et roestis **38.50**

Geschnetzelte Kalbsleber mit Kräutern und Butterrösti

Tartare de bœuf fait maison, toasts **ou** pommes allumettes (accompagnements suppl. CHF 4.50) **(200gr) 33.50 (300gr) 42.50**

*Hausgemachtes Rindstartar, Toast **oder** Pommes Allumettes (beide Beilagen plus CHF 4.50)*

Stroganov de Filet de Cheval ou Filet de Bœuf avec riz **Cheval 38.50 Bœuf 42.50**

Stroganoff vom Pferde- oder Rindsfilet mit Butterreis **Pferd Rind**

*Steak de porc **(190gr) 31.50 (250gr) 36.50**

Schweinesteak

*Filet de Cheval **(190gr) 40.50 (250gr) 44.50**

Pferdefilet

*Entrecôte parisienne de Bœuf **(190gr) 41.50 (250gr) 45.50**

Rindshohrückensteak

*Filet de Bœuf **(190gr) 49.50 (250gr) 54.50**

Rindsfilet

*** Les accompagnements à choix ; Pommes Allumettes, Riz ou Nouilles. Toutes nos Sauces et Beurres sont fait maison : Béarnaise, beurre aux herbes, beurre aux chili et garniture de Légumes.**

****Beilage zur Auswahl Pommes Allumettes, Reis oder Nudeln. Unsere Saucen und Butter sind alle hausgemachte: Béarnaise, Kräuterbutter, Chilibutter und Gemüse garnitur.***

Accompagnement Rösti ou Spaetzli fait maison / Rösti oder hausgemachte Spätzli als Beilage **4.50**

Poissons / Fisch

Filets de perche frits, sauce tartare et pommes allumettes		37.50
<i>Eglifilet fritiert, Tartaresauce und Pommes Allumettes</i>	petite portion / <i>kleine Portion</i>	28.50
Filets de perche meunière (<i>nature</i>) et pommes allumettes		37.50
- avec Câpres (+1.00)	petite portion / <i>kleine Portion</i>	28.50
- avec Amandes (+ 1.00)		
- sauce au pastis (+2.00)		
- sauce au tartare (+2.00)		
 <i>Eglifilet gebraten und Pommes Allumettes</i>		
- mit Kapern (+1.00)		
- mit Mandeln (+1.00)		
- an Pastissauce (+2.00)		
- mit Tartarsauce (+2.00)		

Nous n'acceptons pas les cartes de crédit. Par contre, nous prenons vos cartes de CH-débit Postcard ou Maestrocarte Maestro.

Wir akzeptieren keine Kreditkarten, gerne dürfen Sie mit Ihrer CH-Debitkarten Postcard oder Maestrocarte bezahlen.

Chers clients, nos plats sont frais préparé pour vous, il peut donc arriver que nous manquions d'un plat. Nous demandons votre compression.

Werte Gäste, unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet, daher kann es passieren, dass uns eventuell mal ein Gericht ausgehen könnte. Wir bitten Sie um Verständnis.

Origine de la viande, du gibier et du poisson: Poulet Suisse / jambon Suisse / salami d'Italie / poissons la Suisse et l'estonie / porc Suisse / bœuf Suisse et l'Uruguay / cheval de UE/ Crevettes Vietnam / Moules de France / La Chasse de l'Oberland bernois et de UE.

Herkunft des Fleisches, Wild, und Fisch: Poulet Schweiz / Schinken Schweiz / Salami Italien / Fisch Schweiz oder Russland / Schweinefleisch Schweiz / Rindfleisch Schweiz oder Uruguay / Pferdefleisch EU / Black Tiger Vietnam / Muscheln Frankreich / Wild aus heimischer Jagd(Berner Oberland), und aus dem benachbarten Österreich oder der EU.