La chasse des Grisons sur réservation uniquement

Stanis, le beau-frère de Willi est chasseur aux Grisons,
dans la région d'Oberalp/Sedrun.
Cette année, ses amis chasseurs nous apportent également leur contribution
afin de vous proposer un assortiment varié de gibier.
Selon les arrivages, vous pourrez déguster du cerf, du chamois,
du chevreuil ou encore du bouquetin.
La disponibilité pouvant varier, tous les plats ne sont pas
toujours proposés simultanément.

Menu chasse

Duo de terrine de caille artisanale
au foie gras et fruits secs & au cognac et madère
mesclun de salade

***

Médaillons de jeune cerf sauvage 75.-
ou
Duo de médaillons 77.-
ou
Trio de médaillons 79.-
ou
Ragoût de gibier (cerf ou chamois ou chevreuil) 54.50

Nos viandes sont servies saignantes, assaisonnées de poivre concassé et accompagnées de spätzlis maison, d'un plateau de fruits et légumes frais de saison (pommes, poires, raisins, figues, courges, choux rouges, choux de Bruxelles, marrons caramélisés), d'une confiture aux airelles
et de notre sauce chasse à la crème.

En cas d'allergie ou d'intolérance, notre personnel se tient à votre disposition.

Provenance de la viande: suisse, sauvage des Grisons

Le service est compris et la TVA 8,1% incluse.