



RESTAURANT • HÉBERGEMENT • SÉMINAIRE

LES MENUS CHASSE

Menu 69CHF (hors boissons)

Pour commencer

Velouté de châtaignes à la cardamome fumée, lait mousseux, gressins au levain.

Fricassée de champignons « retour de cueillette » sur un fin sablé de bolets, écume aux parfums de fenouil sauvage.

Plat

Dos de cerf rôti sur os, boudin créole, garniture d'automne et Spätzli.

Dessert

La demi-sphère « Chocoberce ».

Menu 85CHF (hors boissons)

Pour commencer

Pâté en croûte de gibier parfumé aux fleurs de nos alpages, aigrette de coing et pousses de salade.

Velouté de châtaignes à la cardamome fumée, lait mousseux, gressins au levain.

Plat

Filet de chevreuil en croûte de corne d'abondance, baies roses et sauce poivrade.

Dessert

La pomme en déclinaison : Parfait glacé à la pomme Granny, compotée d'Estivale au cumin des près, feuillantine d'aigre doux au jus de pommes de St Légier et espuma d'oxalis.

Entrées

L'œuf parfait de la ferme de la famille Köhli fumé aux copeaux de hêtre, lentilles Perlines de Savigny forestière.	22,-
Fricassée de champignons « retour de cueillette » sur un fin sablé de bolets, écume aux parfums de fenouil sauvage.	23,-
Pâté en croûte de gibier parfumé aux fleurs de nos alpages, aigrette de coing et pousses de salade.	25,-
Velouté de châtaignes à la cardamome fumée, lait mousseux, gressins au levain.	15,-
Le risotto aux cèpes secs et frais, râpé de Belp	26,-

Viandes

Selle de chevreuil saisie et parfumée aux épices de nos montagnes, les délices d'automne « comme vous les attendez ». Dès 2pers	57,-/pers
Dos de cerf rôti sur os, boudin créole, garniture d'automne et Spätzli	45,-
Civet de chamois confit aux baies sauvages, jardin du moment tout en couleur	38,-
Filet de chevreuil en croûte de corne d'abondance, baies roses, sauce poivrade	48,-
L'apothéose du bœuf : joue braisée, entrecôte poêlée et os à moëlle à la cuillère, gratin dauphinois et légumes de saison	49,-



RESTAURANT • HÉBERGEMENT • SÉMINAIRE

Les intemporels

Salade Malakoff	14,- / 26,-
Croûte du 1209 (jambon, lard, œuf au plat)	19,-
Fondue moitié-moitié	25,- /p.

Fromage et desserts maison

Les trois fromages d'alpage et de laiterie et chutney fleurs de pissenlit	16,-
La demi-sphère « Chocoberce »	14,-
La pomme en déclinaison : parfait glacé à la pomme Granny, compotée d'Estivale au cumin des près, feuillantine d'aigre doux au jus de pommes de St Légier et espuma d'Oxalis	16,-
Châtaignes confites au sirop de sarriette, glace aux cèpes et crumble	14,-

Les glaces et sorbets de « l'Artisan glacier » :

- Café
- Caramel beurre salé
- Chocolat
- Vanille
- Lie de Lavaux
- Abricot
- Citron
- Marron

3.50 / boule