



Chaux-d'Abeller-Wildmenu

*Freitag, 26. Oktober 2018
⌘ Samstag, 3. November 2018*

*Hirschartar auf Endiviensalat
mit Nüssen und grilliertem Brot*



*gebratene Rehleber an einer Sauce von
Cassis Beeren aus unserem Garten
gedünstete Chasselas-trauben*



*Gebratenes Wildschweinkarre mit Preiselbeer Sauce
Dauphine-Kartoffeln
Rotkraut mit glasierten Kastanien*



*Rehpf Pfeffer
Butterspätzli
Rosenkohl*



*Honig-Zimt-Parfait
Hausgemachte Meringues mit Doppelrahm
Apfel-Bavarois*

*Preis: ganzes Menü Fr. 72.- / Vier Gänge: 58.-
Bitte reservieren Sie Ihren Tisch im Voraus*



Menu Chasse-d'Abel

*Vendredi 26 octobre 2018
⌘ Samedi 3 novembre 2018*

*Tartare de cerf sur salade d'endives aux noix
pain grillé*



*Foie de chevreuil grillé
nappé d'une sauce au cassis (du jardin)
Raisins chasselas poêlés*



*Carré de sanglier rôti, sauce aux airelles
pommes de terre dauphine
choux rouges et marrons glacés*



*Civet de chevreuil
Spätzle au beurre
Choux de Bruxelles*



*Parfait glacé au miel et cannelle
Meringue Crème double
Bavarois aux pommes*

*Prix: Menu complet Fr. 72.- / quatre plats : 58.-
Merci de bien vouloir réserver votre table*