

SPEISEKARTE

POUR METTRE EN APPETIT

SUPPEN / VORSPEISEN

POTAGE DE POTIRON

Kürbissuppe mit Kürbiskernöl und Kürbiskernen
CHF 12

SALADE DE SAISON

Bunter Saisonsalat
CHF 8.50

SALADE DOUCETTE

Nüsslersalat mit Ei, Speck und Crôtons
CHF 15.50

TERRINE DE GIBIER MAISON

Hausgemachte Wildterrine dazu Preiselbeerkonfiture und Toast
CHF 18

TATARE DE BETTERAVE ET QUINOA

Randen-Quinoatatar dazu Butter und Toast
CHF 14/28

SPECIALITÉS

SPEZIALITÄTEN

EMINCÉ BERNOIS

Geschnetzeltes Kalbs- und Schweinefleisch, mit Champignons an Rahmsauce, dazu hausgemachte Spätzli

CHF 28.50

STEAK DE BŒUF "CAFÉ DE PARIS"

Zartes Hohrückensteak vom Grill, Sauce Café de Paris, dazu Marktgemüse und Zündholzkartoffeln
CHF 39.50

FILET DE BROCHET PATRON

Hecht aus dem Murtensee mit Nussbutter und Kapern, und Zündholzkartoffeln
CHF 38



WILD SAISON

SELLE DE CHEVREUIL

Rehrücken ganz gebraten, mit Rosenkohl, Maroni, Rotkraut und Früchten, dazu hausgemachte Spätzli
Am Tisch mit Whisky flambiert

CHF 68 Pro Person

(Auf Vorbestellung, 24h voraus)

LES ENFANTS

KINDERTELLER

ESCALOPE DE PORC PANEE

Paniertes Schnitzel mit Pommes Frites und Gemüse 17.50

EMINCÉ BERNOIS

veau et porc Geschnetzeltes mit Pommes Frites und Gemüse 17.50

LES FOLIES DE SAISON

SPEZIALITÄTEN DER SAISON

GERSOTTO À LA COURGE

Gersotto mit geröstetem Kürbis, Kernen Granola und Gemüsejus
CHF 26

RAVIOLI AU COING

Quittenravioli mit Marc-Sauce und hausgemachtem Quittengelee
CHF 33

VOL-AU-VENT CHASSEUR

Pilz Pastetli dazu Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Büschelbirnen, gerösteter Kürbis und hausgemachte Spätzli
CHF 34

CIVET DE CERF

Pfeffer vom Davoser Hirsch dazu Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Büschelbirnen und hausgemachte Spätzli
CHF 38

RÔTI HACHER DE GIBIER

Wild-Hackbraten an Pfeffersauce dazu Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Büschelbirnen und hausgemachte Spätzli
CHF 34

MEDAILLONS DE CHEVREUIL

Rehmedaillons an Wildrahmsauce mit Eierschwämmli dazu Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Büschelbirnen und hausgemachte Spätzli
CHF 44

ENTRECÔTE DE CERF AU POIVRE

Hirschentrecôte mit Pfefferkruste an Wildrahmsauce dazu Rotkraut, Maroni, Rosenkohl, Büschelbirnen und hausgemachte Spätzli
CHF 46