



RESTAURANT LES BAINS
LE MENU DE
CHASSE

L'automne dans votre assiette

Par le chef Christian Sigmund

CHF 79.-

Amuse-bouche



Notre terrine de sanglier de la vallée
avec confiture d'oignons maison



Raviolis maison farcis aux gibier
et goûts d'automne (pruneaux, marrons, noix)
Sauce au Marc de Dôle



Filet de cerf avec sauce aux myrtilles
servi avec des spätzli maison et la garniture de chasse:
poires Louise Bonne, choux de Bruxelles,
choux rouge, marrons glacés, pruneaux,
confiture d'airelles, purée de marrons



Dessert maison

Aliments allergènes

Si vous êtes sujet à des allergies/
intolérances, nos collaborateurs vous
informeront volontiers sur les
ingrédients utilisés dans nos plats sur
simple demande de votre part.