

RESTAURANT LES BAINS LA CHASSE

L'automne dans votre assiette

Par le chef Christian Gigmund

Les Entrées

- Potage aux potimarrons avec garniture  14.-
- Notre terrine de sanglier de la vallée
avec confiture d'oignons maison 16.-
- Salade d'automne avec marrons,
charcuterie et fromages de la région 16.-
- Saumon mariné au whiskey et à l'aneth 14.-

Viandes

- Tartare de sanglier de la vallée aux senteurs
d'automne à la façon du chef avec toasts 35.-
- Sanglier de la vallée cuit à basse température 44.-
- Civet de chamois 34.-
- Médailles de chevreuil 38.-
- Filets de cerf 38.-

Les viandes sont servies avec une sauce à l'ancienne,
des nouillettes ou spätzli maison et la garniture de chasse:
Poires Louise Bonne, choux de Bruxelles, choux rouge,
marrons glacés, pruneaux, confiture d'airelles, purée de marrons

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.

La chasse "Veggie"

- Assiette végétarienne d'automne  24.-
Spätzli maison servis avec la garniture de chasse