


## La chasse des Grisons sur réservation uniquement

Stanis, le beau-frère de Willi est chasseur aux Grisons, dans la région d'Oberalp/Sedrun. Cette année, ses amis chasseurs de la même région nous aident à compléter le stock de viande pour régaler vos papilles.

Nous avons la chance qu'ils nous fournissent le gibier qu'ils ont chassé: cerf, chamois, chevreuil et bouquetin.

Vous recevez des morceaux de choix, sélectionnés en fonction de l'arrivage. C'est la raison pour laquelle nous n'avons donc pas toujours tout l'assortiment.

### Menu chasse



Duo de terrine de caille artisanale  
au foie gras et fruits secs & au cognac et madère  
mesclun de salade

\*\*\*

Médailles de jeune cerf sauvage 72.-

ou

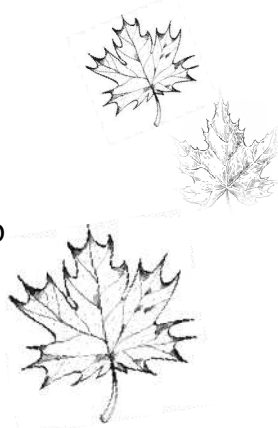

Duo de médailles 74.-

ou

Trio de médailles 76.-

ou

Ragoût de gibier (cerf ou chamois ou chevreuil) 52.50



Nos viandes sont servies saignantes avec poivre concassé, spätzlis « maison », un plateau de fruits et légumes frais (pommes, poires, raisins, figues, courges, choux rouges, choux de Bruxelles et marrons caramélisés), une confiture aux airelles ainsi qu'une « sauce chasse maison » à la crème.

*Provenance de la viande: suisse, sauvage des Grisons*

Le service est compris et la TVA 7,7% incluse.