

Notre Carte des Mets



Nos Entrées

Salade Mêlée	9.50
La Planchette Mixte (Divers viandes froides et Gruyère)	23.50

Les Mets au Fromage et Champignons

Profitez de notre Bar à Fondue



Fondue Moitié-Moitié ½ Gruyère et ½ Vacherin Fribourgeois	23.50
Croûte aux Champignons	27.50

De la Terre (180-210gr)

Filets Mignons de Porc (CH)	36.50
Entrecôte de Bœuf (CH) Poêlée	38.50

Les Sauces et beurre à Choix :

Beurre aux Herbes	3.00
Sauce aux Echalotes	4.50
Sauce aux Morilles	7.00

D'eau Douce et Salée (190-210gr)

Crevettes (viet) sautées au épices thaï et lait de coco	36.50
Filets de perches (Est) Meunière, Sauce Tartare	37.50

Tous nos mets sont servis avec :

Pommes Frites Maison ou Papardelle ou Riz Basmati et Légume Frais du Jour

En cas d'intolérances ou d'allergies, n'hésitez pas à nous en informer à la commande

La Chasse aux Cernets

Les Entrées Automnales:

Velouté de Châtaignes et Légumes de Saison	12.50
Terrine Maison de Chevreuil, Pain rustique Toasté	19.50
Carpaccio de Jambon Cru de Cerf aux Pruneaux	23.50
Assiette de Garniture de Chasse	26.00

Des Sous-Bois (Aut) 190-220gr

Civet de Chevreuil du Chasseur	32.50
Souris de Chevreuil en cuisson lente (14h) Sauce au Vin Cuit et Cranberries	35.50
Joues de Cerf Confites (12h) à la Gelée de Sureau et Airelles	37.50
Filet de Sanglier, Sauce aux Châtaignes et Vinaigre de Framboises	39.50
Entrecôte de Cerf, Sauce à la Fève de Tonka	41.50
Médallions de Chevreuil, Sauce Crème	45.50
Selle de Chevreuil (Filet sans Os), Sauce à la Fève de Tonka	47.50

HÔTEL-RESTAURANT LES CERNETS

Tous nos mets de chasse sont accompagnés de :

Spaetzli Maison ou Papardelle

Choux Rouges, Choux de Bruxelles, Pomme aux Airelles, Poire au Vin Rouge, Oignons Confits et Marrons Glacés