

Les suggestions d'AUTOMNE

En entrée

Terrine de sanglier genevois maison*	18.50
Crème de champignons d'automne	12.50
Méli-mélo de crudités de saison	11.50

Nos plats

Entrécôte de chevreuil sauce Grand Venzur	52.—
Civet de chevreuil Grand-Mère	38.50
Rumsteak de boeuf sauce chasseur	45.—
Véritable longeole genevoise (min. 25 minutes)	34.—
Côté pêche: filet de poisson selon arrivage	41.—/43.—

Tous nos plats sont agrémentés de notre garniture d'automne:
Spätzli maison, chou rouge braisé, chou Bruxelles, potimarron rôti,
marrons glacés à l'orange et pomme aux airelles

Pour les petits loups; émincé de volaille au Curry, spätzli
maison avec 1 sirop et une boule de glace 15.--

Les Desserts de saison

Poire au vin rouge, glace à la cannelle	14.50
Coupe aux Vermicelles	14.50

Provenances

Sanglier: Genève, chevreuil: Autriche, spätzli GRTA

*assaisonnée au sel de mer, sans nitrites et sans colorants

Nos Menus

Menu Gibier

Terrine de sanglier genevois

Entrecôte de chevreuil

Sauce Grand Veneur

Garniture chasse

Coupe aux Vermicelles

ou

Poire au vin rouge

Glacé à la cannelle

83.—

Menu Chasse

Terrine de sanglier genevois

Civet de chevreuil

Garniture chasse

Poire au vin rouge

Glacé à la cannelle

ou

Coupe aux Vermicelles

69.—

Menu d'Automne

Crème de champignons

Entrecôte de chevreuil

Sauce Grand-Veneur

Garniture chasse

Coupe aux

Vermicelles

ou

Poire au vin rouge

Glacé à la cannelle

77.—

Bon appétit!