



Chasse au Chalet du Soldat Saison 2017 Dès le 24 septembre
Jagdsaison 2017 im Soldatenhaus ab 24. September

Pour commencer / Zum Auftakt

Potée aux Champignons et son Escalope de Foie gras, brioche maison Pilz-Pfännchen mit gebratener Entenleber und hausgemachtem Brioche	Fr. 18.50
Terrine de Gibier (fait maison) et son chutney Hausgemachte Wildpastete und Chutney	Fr. 15.50
Crème de Potiron avec ces des de Gibier Kürbisrahmsuppe mit gebratenen Wildfleisch-Stückchen	Fr. 13.50
Saucisse sec de Cerf Hirschfleisch-Trockenwurst	Fr. 15.00

Plats principaux / Hauptgänge

Civet de chamois Grand-mère Gampfeffer nach Grossmutter Art	Fr. 32.00
Médaille de Chevreuil aux myrtilles Rehmedaille mit Heidelbeeren	Fr. 36.00
Cuisse de lièvre «façon Chalet du Soldat» à l'orange confite et cannelle Hasenkeule «Soldatenhaus» Orangenkonfiture und -Zimt	Fr. 35.00
Pavé de Carf au Pinot noir et raisins Hirschfilet geschmort an Pinot Noir und Trauben	Fr. 36.00

Nos assiettes sont accompagnées de nouilles/spätzli maison/choux rouge et marrons/choux de Bruxelles/pomme aux airelles/poire caramélisé.
Unsere Speisen werden mit Nudeln / hausgemachten Spätzli / Rotkraut sowie Kastanien / Rosenkohl / Preiselbeeren im Apfel / karamelisierter Birne serviert

Les douceurs d'automne / Herbstlicher Ausklang

Parfait glacé maison au vin cuit Hausgemachtes Birnensaftparfait	Fr. 11.00
Vermicelles de marrons, copeaux de meringue et crème double Vermicelles mit Doppelrahm und Meringespänen	Fr. 10.50
Pruneaux tièdes marinées au vin rouge, glace au vin cuit (maison) Lauwarme Pflaumen mit Birneneis (hausgemacht)	Fr. 11.00
Tarte au vin cuit Kuchen (Wähe) mit eingedicktem Obstsaft (Freiburger und Waadtländer Spezialität)	Fr. 7.50