

# Nos entrées

*Foie gras de canard (FR) « des Tunnels » au Pinot Blanc  
Et son chutney de marrons* 18.-

*Croûte aux morilles* 16.-

*Salade automnale* 14.-  
*(Doucette, lardons, champignons, courges caramélisées, noisettes)*

*Tartine d'Automne sur lit de salade* 9.50  
*(Fromage de chèvre, purée de patate douce, champignons et crudités)*



# Nos Plats

Médailles de selle de chevreuil <sup>(FR)</sup> 44.-

Côtelettes de sanglier <sup>(ALL)</sup> grillées 36.-

Ballotine de filets de perdreaux <sup>(FR)</sup>  
Farcie aux marrons 36.-

Selle de chevreuil <sup>(FR)</sup> flambé au whisky (min 2 pers.)  
En 2 services 54.-  
(Sur réservation, uniquement le soir, hors passeport gourmand)

Tous nos mets sont accompagnés de  
spätzlis à l'épeautre et d'une garniture chasse  
Sauce à choix : Bolets ou « Chasseur »

Chaux Burger et frites 25.-  
(Ciabatta, steak haché de bœuf <sup>(CH)</sup>, sauce maison, Reblochaux)

Tagliatelle aux bolets, noisettes  
et courges caramélisées 27.-

Filet de bœuf  
des Ponts-de-Martel <sup>(CH)</sup> 150gr / 39.- 200gr / 47.-  
Frites ou spätzlis et légumes  
Sauce à choix : beurre au vin rouge, « Chasseur » ou Bolets (+6.-)

Tout supplément sera facturé, merci de votre compréhension  
Pour toutes questions concernant vos allergies ou intolérances,  
nous vous renseignons volontiers.  
Tous nos prix sont en CHF (TVA 7,7% incluse)

