

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 73.-

ou

Duo de médailles 75.-

ou

Trio de médailles 77.-

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.