

BUVETTE DES INVUETTES



Carte d'automne, du 1er au 31 octobre

Pour l'apéro ou comme gourmandise

Planchette de viande séchée artisanale de cerf, chamois, sanglier, saucisse sèche de chamois, chevreuil, bouquetin, myrtilles, carottes rouges, pomme de terre d'un ami
boucher des Grisons Fr. 24.00

Entrées

Salade verte Fr. 4.50
Crème de courge Fr. 12.00
Salade d'automne
(filet de caille, magret de canard fumé, pomme, raisin, noix) Fr. 14.00
Ragoût d'escargots aux bolets Fr. 15.00

Les mets chauds

Röstis fribourgeois, poireaux, crème et vacherin Fr. 17.00
Raviolis farcis à la truffe noire, courge et marron, sauce chanterelles Fr. 20.00
Croûte aux champignons, salade verte Fr. 20.00
Fondue moitié moitié - 250 gr Fr. 20.00
Fondue de la Patronne, 250 gr (lard, échalote, ail) Fr. 21.00
Pieds de porc au madère
röstis, salade aux carottes rouges Fr. 21.00
Civet de chevreuil grand-mère
spätzlis, garniture de chasse Fr. 25.00
Saucisse à rôtir de sanglier
röstis, salade aux carottes rouges Fr. 19.00
Emincé de cerf aux bolets, spätzlis, garniture de chasse Fr. 26.00
Médallions de chevreuil grand veneur
spätzlis, garniture de chasse Fr. 35.00

Desserts

Pruneaux au vin rouge et glace cannelle Fr. 8.50
Café glacé, avec coulis Fr. 10.50
Sorbet avec alcool framboise ou abricot Fr. 10.50
Vermicelles, glace vanille, meringue et crème Fr. 11.50
Café gourmand Fr. 9.50
mini crème brûlée, truffe
au vin cuit, chocolat avec
crème, pain d'anis, tuile
aux amandes

**La famille Biland vous souhaite
un agréable moment aux Invuettes**