

BUVETTE DES INVUETTES



Carte d'automne, du 1er au 31 octobre

Pour l'apéro ou comme gourmandise

Planchette de viande séchée artisanale des Grisons

(cerf, chamois, sanglier et chevreuil)

saucisse sèche de cerf, chamois, sanglier et chevreuil

saucisse aux pruneaux

Fr. 25,00

Entrées

Salade verte

Fr. 5,00

Salade d'automne (champignons de Paris, noix, raisins, fromage de chèvre, vinaigrette au miel)

Fr. 11,50

Crème de courge

Fr. 12,50

Pâté de cerf aux marrons, et sa garniture

Fr. 13,50

Les mets chauds

Röstis d'automne, courge et marrons

Fr. 17,50

Nouilles aux chanterelles

Fr. 20,50

Croûte aux champignons, salade verte

Fr. 21,50

Fondue 250 gr

Fr. 21,50

2/3 vacherin d'alpage AOP, 1/3 gruyère d'alpage AOP

Fondue de la Patronne, 250 gr (lard, échalote, ail)

Fr. 22,50

Saucisse à rôtir de sanglier
spätzlis, garniture de chasse

Fr. 21,50

Burger d'automne (cuchaule, steak hâché de chasse, vacherin),
confiture d'oignons, salade de choux et spätzlis

Fr. 23,50

Civet de chevreuil grand-mère
spätzlis, garniture de chasse

Fr. 25,50

Emincé de cerf aux bolets, spätzlis, garniture de chasse

Fr. 26,50

Médailles de chevreuil grand veneur
spätzlis, garniture de chasse

Fr. 37,50

Escalope de chamois, beurre d'automne, spätzlis, garniture de
chasse

Fr. 39,50

Desserts

Tartelette (citron ou vermicelle ou vin cuit)

Fr. 5,50

avec une boule de glace vanille

Fr. 9,00

Pruneaux caramélisés et glace cannelle

Fr. 10,50

Café glacé, avec coulis

Fr. 10,50

Sorbet avec alcool coing ou poire à Botzi

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**