

ENTRÉES



CHF



Cassolette de champignons 23

Tartare de bolet & pain de seigle

Steinpilztatar-Eintopf & Roggenbrot

Mushroom casserole, boletus tartare & rye bread

Salade de magret de canard 21

Chicorée frisée & grenade

Entenbrustsalat, Curly Chicorée & Granatapfel

Duck breast salad, curly chicory & grenade

Céviche nikkei de thon 22

Thunfisch Cévice nikkei

Tuna Ceviche nikkei

Soupe de courge braisée 12

Tuile de graines de courge

Geschmorte Kürbissuppe, Kürbiskernfliese

Braised squash soup, pumpkin Seed Tile

Salade verte 9

Grüne Salat

Green salad

PLATS



chf



Escalope viennoise 39,50

Frites & bouquet de salade

Wiener Schnitzel, Pommes & Salat

Viennese schnitzel, fries & salad

Filet de bœuf, beurre café de Paris 45

Légumes de saison & pommes Pont-Neuf

Rinderfilet, Pariser Cafébutter, Gemüse & Pont-Neuf-Kartoffeln

Beef tenderloin, Paris café butter, vegetable & Pont-Neuf potatoes

Ballotine de dinde "Thanksgiving" 28

Carottes glacées & écrasé de pomme de terre

Thanksgiving Truthahn Ballotine, Kartoffelpüree & glasierte Karotten

Thanksgiving turkey ballotine, mashed potato & glazed carrots

Filets de Perche Meunières 39

Frites, salade & sauce tartare (*)

Barschfilets mit Pommes, Salad Sauce Tartar

Perch fillets with fries, salad, tartar sauce

Riz safrané mer | lac | terre 36

Sauce rouille

Safran Reis Meer | See | Erde, rouille Sosse

Saffron rice sea | lake | earth, rouille sauce

KIDS



CHF



Cheese Burger & frites

18

Käseburger und Pommes

Cheese Burger and fries

Fingers de volaille maison & frites

14

Hausgemacht Nuggets und Pommes

Home-made Nuggets and fries

Penne sauce napolitaine

14

Penne mit neapolitanischer Soße

Penne with Neapolitan sauce

Tous les autres plats sont réalisables en demi-portion et demi-prix

Le Huit

CHASSE



chf

Carpaccio de cerf & bolet 24,50

Gelée de vin chaud & pain d'épice, vinaigrette framboise

Hirschcarpaccio & Steinpilz, Glühweingeelee & Lebkuchen, Himbeervinaigrette

Deer carpaccio & boletus, mulled wine jelly & gingerbread, raspberry vinaigrette

Tartare de gibier aller-retour 17

Echalote confit & pain aux graines de courge

Tartar hin und zurück, konfitierte Schalotten-Kürbiskern-Brot

Quick cooked game tartare, confit shallot & pumpkin seed bread

Planchette chasse 23

Charcuterie, malakoff, pickels

Auswahlplatte von Jagd_ Wurst und Delikatessen & Malakoff

Game choice with Malakoff and pickels

Cappuccino de châtaigne 15

à l'arôme de truffe, tuile de châtaigne

Kastanien- Crèmesuppe mit Trüffelaroma

Chestnut cream soup with truffle aroma

CHASSE



chf

Joues de sanglier braisées

34

Polenta crémeuse

Geschmorte Wildschweinbäckchen, Cremige Polenta

Braised wild boar cheeks, creamy polenta

Selle de chevreuil rôtie (pour 2 personnes) 95

Sauce grand veneur

Gebratener Rehrücken, Grand veneur sauce

Roast saddle of venison, grand veneur sauce

Filet mignon de cerf en croute de noisettes

37

Sauce chocolat & thym

Rehfilet in Haselnusskruste, Sauce mit Schokolade und Thymian

Filet mignon of venison in a hazelnut crust, chocolate & thyme sauce



DESSERT



chf



Crème brûlée à la courge & cardamome 15

Crème Brulée mit Kürbis & Kardamom
Crème brulée with squash & cardamom

Tarte fine aux pommes 12

Glace vanille

Apfelkuchen, Vanille-Eiscreme
Apple pie, vanilla ice cream

Brownie épicé 13

Glace cannelle

Würziger Brownie, Zimteis
Spicy brownie, cinnamon ice cream

Gâteau de maïs 13

Coulis d'hibiscus

Maiskuchen, Hibiskus Coulis
Corn cake, hibiscus coulis

Provenance de nos viandes & poissons

Bœuf : Suisse | volaille : France | canard : France | veau : Suisse France | Dinde : France

Perche : Pologne | Ecrevisse : Danemark | Thon : Philippines | Crevettes : Vietnam

Allergènes : Gluten | Œuf | Lait | Crustacés | Fruits secs | Poissons

Nos œufs proviennent de chez Christian Rebetez à Prangins

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés par un astérisque (*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse, la Semaine du Goût et Slow Food. »