



## La Chasse

|                                                       | Petit | grand |
|-------------------------------------------------------|-------|-------|
| Soupe à la courge au magret de canard fumé            | 12.-- |       |
| Terrine de lièvre et sa garniture                     | 18.-- |       |
| Terrine de caille et sa garniture                     | 18.-- |       |
| Salade au faisan et ses figues déglacées à l'armagnac | 16.-- | 21.-- |
| Raviolis de courge à la truffe blanche                | 17.-- | 22.-- |
| Jambon de sanglier séché (petit 50gr - grand 100gr)   | 17.-- | 23.-- |

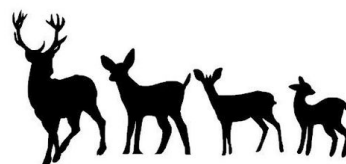
## Les plats

|                                                                                          |       |
|------------------------------------------------------------------------------------------|-------|
| Tagliatelles à l'Émincé de chevreuil                                                     | 26.-- |
| Pizza aux lard et bolets                                                                 | 26.-- |
| Rösti braconnier                                                                         | 28.-- |
| Civet de cerf, lardons croûtons et sa garniture                                          | 30.-- |
| Civet de chevreuil et sa garniture aux bolets                                            | 35.-- |
| Brochette du chasseur abricot séché sauce aux pruneaux et vin cuit                       | 41.-- |
| Entrecôte de cerf sauce poire et raisin                                                  | 49.-- |
| Entrecôte de chevreuil sauce aux bolets                                                  | 49.-- |
| Mille feuilles de faisan au foie gras sauce au Porto                                     | 42.-- |
| Selle de chevreuil, sauce chasseur et bolets (sur réservation à partir de 2 pers.)       | 57.-- |
| Fondue vigneronne de chasse au vin rouge<br>(chevreuil et cerf et accompagnement chasse) | 48.-- |

Les plats sont accompagnés de  
Choux rouge, pomme aux aîrelles, marrons, poire, choux de Bruxelles  
Spätzli maison ou spaghetti

## Douceur de saison

|                                |       |
|--------------------------------|-------|
| Vermilles chantilly            | 12.-- |
| Coupe Nesselrode               | 12.-- |
| Meringue et sa glace au marron | 14.—  |
| Fondant au chocolat noir       | 12.—  |



## *Nos poissons*

|                                                           |       |       |
|-----------------------------------------------------------|-------|-------|
| Filets de perche meunière (lac de Neuchâtel)              | 150gr | 32.-- |
| Servi avec une petite salade verte et un féculent à choix | 230g  | 40.-- |
| Filets de truite aux amandes                              |       | 38.-- |
| Noix St-Jacques flambées à l'absinthe et sa garniture     |       | 41.-- |

## *Nos viandes*

|                                                       |              |       |
|-------------------------------------------------------|--------------|-------|
| Entrecôte de bœuf                                     |              | 36.-- |
| Entrecôte de cheval                                   |              | 34.-- |
| Filet de bœuf                                         |              | 42.-- |
| Steak de bœuf                                         |              | 32.-- |
| Escalope viennoise                                    |              | 37.-- |
| Cordon bleu de veau                                   |              | 39.-- |
| Escalopine de veau                                    |              | 37.-- |
| Emincé de veau à la Zurichoise roesti                 |              | 38.-- |
| Riz Casimir (émincé de veau) riz et fruits            |              | 38.-- |
| Riz Casimir (émincé de poulet) riz et fruits          |              | 32.-- |
| Souris d'agneau confite au miel roesti                |              | 39.-- |
| Tartare de bœuf frites toast et beurre                |              | 32.-- |
| ½ Tartare de bœuf frites toast et beurre              |              | 27.-- |
| Servi avec jardinière de légumes et féculent à choix  |              |       |
| Fondue chinoise (bœuf et cheval) coupé au couteau     | 200gr mixte  | 37.-- |
| minimum 2 pers. Sauces, frites et petite salade mêlée | 200gr bœuf   | 38.-- |
|                                                       | 200gr cheval | 36.-- |

## *Nos sauces*

|                       |      |
|-----------------------|------|
| Beurre maison         | 3.-- |
| Sauce poivre vert     | 4.-- |
| Sauce aux champignons | 5.-- |
| Sauce aux morilles    | 8.-- |

## *Nos potages*

|                              |     |
|------------------------------|-----|
| Potage du jour               | 5.— |
| Consommé de bœuf             | 5.— |
| Velouté de tomate au basilic | 7.— |

## *Nos salades et entrées*

|                                                      |            |      |
|------------------------------------------------------|------------|------|
| Salade verte                                         | petite     | 5.—  |
|                                                      | grande     | 8.—  |
| Salade mêlée                                         | petite     | 7.—  |
|                                                      | grande     | 14.— |
| Salade de tomme de Rougemont poêlé à l'huile de noix | petite     | 16.— |
|                                                      | grande     | 20.— |
| Cocktail de crevettes                                |            | 15.— |
| Crevettes tièdes aigre doux et guacamole             |            | 22.— |
| Malakoff et salade mêlée                             | 3 pièces   | 18.— |
|                                                      | 5 pièces   | 23.— |
| Escargots de bourgogne                               | ½ douzaine | 12.— |
|                                                      | 1 douzaine | 19.— |
| Assiette de viande séchée                            | 50gr       | 12.— |
|                                                      | 100gr      | 22.— |
| Assiette de valaisanne                               |            | 22.— |

### Assiette du jour

|                                      |      |
|--------------------------------------|------|
| Potage - salade - assiette - dessert | 19.— |
|--------------------------------------|------|

## *Autour du fromage*

|                                             |                                 |       |
|---------------------------------------------|---------------------------------|-------|
| Fondue au fromage moitié/moitié             | <i>servi uniquement au café</i> | 22.-- |
| Croûte au fromage                           |                                 | 17.-- |
| Croûte au fromage et jambon                 |                                 | 19.-- |
| Croûte au fromage Cerf tomate jambon et œuf |                                 | 21.-- |
| Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs     |                                 | 12.-- |
| Malakoff et salade mêlée                    | 3 pièces                        | 18.-- |
|                                             | 5 pièces                        | 23.-- |

## *Petite restauration*

|                           |       |       |
|---------------------------|-------|-------|
| Omelette aux fines herbes |       | 16.-- |
| Omelette au fromage       |       | 17.-- |
| Assiette valaisanne       |       | 22.-- |
| Planchette saucisson sec  |       | 14.-- |
| Assiette de viande séchée | 50gr  | 12.-- |
|                           | 100gr | 22.-- |

## *Le coin des bambins*

|                                       |       |
|---------------------------------------|-------|
| Chicken nuggets                       | 12.-- |
| Spaghetti carbonara                   | 11.-- |
| Spaghetti sauce tomate                | 10.-- |
| Pommes frites                         | 5.--  |
| Pizza enfant mozzarella jambon tomate | 12.-- |



## *Le coin Italien*

|                                                    |       |
|----------------------------------------------------|-------|
| Volcan de spaghetti aux fruits de mer en croûte    | 29.00 |
| Raviolis au truffe parsemé de flocons de truffes   | 28.00 |
| Risotto à la milanaise et ses filets de perche     | 28.00 |
| Tagliatelle et son demi homard sauce tomate cherry | 27.00 |



*de Raffaele Sposito*

# Au Cerf Le Sepey

## Nos Röstis maison (env 20 minutes)

|                     |                                              | CHF   |
|---------------------|----------------------------------------------|-------|
| Rösti "Campagnard"  | Jambon, 1 œuf au plat                        | 19.-- |
| Rösti "Paysan"      | Lard, oignons, 1 œuf au plat                 | 20.-- |
| Rösti "Valaisan"    | Fromage à raclette                           | 19.-- |
| Rösti "Iselle"      | Fromage raclette ananas                      | 20.-- |
| Rösti "Mont d'Or"   | Fromage à raclette, jambon et œuf            | 22.-- |
| Rösti "Alpage"      | Gruyère, lardons, oignons et œuf             | 22.-- |
| Rösti "Tessinois"   | Gorgonzola, jambon cru, tomates, origan      | 22.-  |
| Rösti "Heidi"       | Duo de fromage de chèvre frais, ail des ours | 23.-- |
| Rösti "Chamossaire" | Gruyère, lardons                             | 20.-- |
| Rösti "William"     | Gorgonzola, crème et poire                   | 22.-- |
| Rösti "Rougemeont"  | Tomme de Rougemont                           | 22.-- |
| Rösti "3 fromages"  | Gorgonzola, gruyère, fromage à raclette      | 21.-- |
| Rösti "Dauphinois"  | Parmesan, crème et ail                       | 22.-- |
| Rösti "Jardinier"   | Jardinière de légumes                        | 19.-- |
| Rösti "Forestier"   | Sauce champignons                            | 21.-- |
| Rösti "Mund"        | Crevettes à la crème et safran               | 28.-- |
| Rösti "Zürichois"   | Emincé de porc à la crème                    | 28.-- |
| Rösti "Bernois"     | Saucisse de veau, sauce aux oignons          | 23.-- |
| Rösti "Bali Panpan" | Emincé de dinde au curry, fruits             | 28.-- |
| Rösti "Eiffel"      | Steak de bœuf 150gr, beurre maison           | 28.-- |
| Rösti "Stroganoff"  | Emincé de bœuf, sauce Stroganoff             | 28.-- |
| Rösti "Vaudois"     | Saucisson vaudois, poireaux à la crème       | 28.-- |
| Rösti "fermier"     | Brochette d'agneau et sauce à l'oignons      | 26.-- |



## *Nos desserts maison*

|                                                                |       |
|----------------------------------------------------------------|-------|
| Tiramisu classique                                             | 8.00  |
| Crème brûlée du Cerf                                           | 8.00  |
| Panna cotta aux fruits rouges                                  | 8.00  |
| Tarte Tatin de pommes et sa boule vanille                      | 10.00 |
| Fruits rouges et sa crème pâtissière dans son panier de gaufre | 11.00 |
| Délice de Limoncello                                           | 11.00 |
| Mille feuilles à l'Amaretto                                    | 11.00 |
| Meringue glacée                                                | 10.00 |
| Meringue chantilly                                             | 8.00  |
| Café glacé maison                                              | 10.00 |
| Coupe Cerf<br>glace vanille avec raisins à la lie              | 12.00 |

# *Nos pizzas maison*

|             |                                                              |       |
|-------------|--------------------------------------------------------------|-------|
| Marguerite  | mozzarella tomate                                            | 16.-- |
| Napolitaine | mozzarella tomate anchois olives noires                      | 18.-- |
| Romana      | mozzarella tomate jambon champignons olives noires           | 20.-- |
| 4 saisons   | mozzarella tomate jambon anchois champignons câpres poivrons | 20.-- |
| 4 fromages  | mozzarella gruyère raclette et gorgonzola                    | 20.-- |
| Au thon     | mozzarella thon olives noires câpres oignons                 | 20.-- |
| Savoyarde   | pomme de terre lardons crème tomme                           | 20.—  |
| Forestière  | mozzarella tomate mélange de champignons ail persil          | 21.-- |
| D'enfer     | mozzarella chorizo piment ananas                             | 19.-- |
| Diavolo     | mozzarella tomate chorizo oignons câpres                     | 19.-- |
| Cerf        | mozzarella tomate jambon cru œuf                             | 24.—  |

## *Suppléments*

Jambon cru  
Jambon cuit  
Lardons  
Salami

5.-  
3.-  
3.-  
3.-



Tous les autres ingrédients auront un supplément de 2.-

## *Vins Italien*

|                                     |       |
|-------------------------------------|-------|
| Calmelo « Primitivo salento » 5dl   | 18.—  |
| Banda Nera « Primitivo Merlot 7,5dl | 25.-- |