

La Chasse



Soupe à la courge au magret de canard fumé	16.—
Terrine de lièvre et sa garniture	20.—
Terrine de caille et sa garniture	20.—
Salade au filet faisan et ses figues déglacées à l'armagnac	24.—
Raviolis Grano Saraceno au chevreuil et sauce aux bolets	26.—

Les plats

Rösti braconnier émincé de gibier sauce champignons	31.—
Civet de cerf, lardons croûtons et sa garniture	34.—
Civet de chevreuil et sa garniture aux bolets	38.—
Brochette du chasseur abricot séché sauce aux pruneaux et vin cuit	48.—
Entrecôte de cerf sauce aux poires et raisins	48.—
Entrecôte de chevreuil sauce aux bolets	55.—
Filet-mignon de sanglier lardé et sa réduction miel et balsamique	44.—
Mille feuilles de faisan au foie gras sauce au Porto	45.—
Selle de chevreuil, sauce chasseur et bolets (sur réservation minimum 2 pers.)	64.—pers.
Fondue vigneronne de chasse au vin rouge (chevreuil et cerf et accompagnement chasse)	44.—
L'assiette du chasseur bredouille	21.—
Supplément spaetzli	5.—

Les plats sont accompagnés de
Choux rouge, pomme aux airelles, marrons, poire, choux de Bruxelles
spätzli maison ou nouillettes

Douceur de saison

Vermicelles chantilly	12.—
Vermicelles Nesselrode	14.—

Nos poissons

Filets de perche meunière (lac de Neuchâtel)	150 gr	32.00
Servi avec une petite salade verte et un féculent à choix	230 gr	40.00
Filets de truite aux amandes		38.00
Noix St-Jacques flambées à l'absinthe et sa garniture		41.00

Nos viandes

Entrecôte de bœuf		36.00	
Entrecôte de cheval		34.00	
Filet de bœuf		42.00	
Steak de bœuf		32.00	
Escalope viennoise		37.00	
Cordon bleu de veau		39.00	
Escalopine de veau		37.00	
Émincé de veau à la Zurichoise rösti		38.00	
Riz Casimir (émincé de veau) riz et fruits		38.00	
Riz Casimir (émincée poulet) riz et fruits		32.00	
Souris d'agneau confite au miel rösti		39.00	
Tartare de bœuf frites toast et beurre		32.00	
½ Tartare de bœuf frites toast et beurre		27.00	
Servi avec jardinière de légumes et féculent à choix			
Fondue chinoise (bœuf et cheval) coupé au couteau	200gr	mixte	37.00
Minimum 2 pers, sauces, frites et petite salade mêlée	200gr	boeuf	38.00
	200gr	cheval	36.00

Nos sauces

Beurre maison	3.00
Sauce poivre vert	4.00
Sauce aux champignons	5.00
Sauce aux morilles	8.00

Nos potages

Potage du jour	5.00
Consommé de bœuf	5.00
Velouté de tomate au basilic	7.00

Nos salades et entrées

Salade verte	petite	5.00
	grande	8.00
Salade mêlée	petite	8.00
	grande	14.00
Salade de tomme de Rougemont poêlée à l'huile de noix	petite	16.00
	grande	20.00
Cocktail de crevettes		15.00
Crevettes tièdes aigre doux et guacamole		22.00
Malakoff et salade mêlée	3 pièces	18.00
	5 pièces	23.00
Escargots de bourgogne	½ douzaine	12.00
	1 douzaine	19.00
Assiette de viande séchée	50gr	12.00
	100gr	22.00
Assiette valaisanne		22.00

Assiette du jour

Potage - salade - assiette - dessert	19.00
--------------------------------------	-------

Autour du fromage

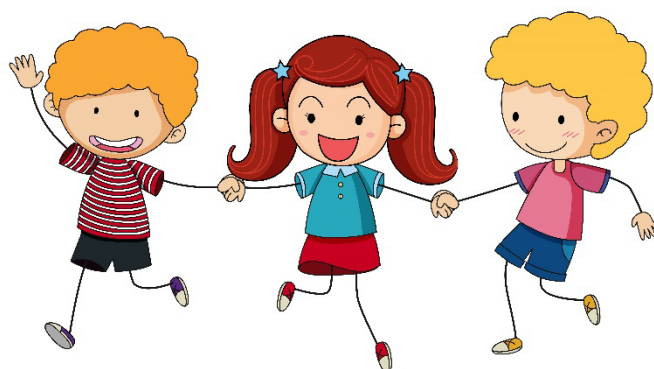
Fondue au fromage moitié/moitié	<i>servi uniquement au café</i>	22.00
Croûte au fromage		17.00
Croûte au fromage et jambon		19.00
Croûte au fromage Cerf	<i>tomate jambon et œuf</i>	21.00
Assiette de fromage d'ici et d'ailleurs		12.00
Malakoff et salade mêlée	3 pièces	18.00
	5 pièces	23.00

Petite restauration

Omelette aux fines herbes		16.00
Omelette au fromage		17.00
Assiette valaisanne		22.00
Planchette saucisson sec		14.00
Assiette de viande séchée	50gr	12.00
	100gr	22.00

Le coin des bambins

Chicken nuggets		12.00
Spaghetti carbonara		11.00
Spaghetti sauce tomate		10.00
Pommes frites		5.00
Pizza enfant	<i>mozzarella, jambon et tomate</i>	12.00



Le coin Italien

Volcan de spaghetti aux fruits de mer en croûte	29.00
Raviolis à la 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

Nos pizzas maison

Marguerite	mozzarella tomate	16.00
Napolitaine	mozzarella tomate anchois olives noires	18.00
Romana	mozzarella tomate jambon champignons olives noires	20.00
4 saisons	mozzarella tomate jambon anchois champignons câpres poivrons	20.00
4 fromages	mozzarella gruyère raclette et gorgonzola	20.00
Au thon	mozzarella thon olives noires câpres oignons	20.00
Savojarde	pomme de terre lardons crème tomme	20.00
Forestière	mozzarella tomate mélange de champignons ail persil	21.00
D'enfer	mozzarella chorizo piment ananas	19.00
Diavolo	mozzarella tomate chorizo oignons câpres	19.00
Cerf	mozzarella tomate jambon cru œuf	24.00

Suppléments

Jambon cru	5.00
Jambon cuit	3.00
Lardons	3.00
Salami	3.00

Tous les autres ingrédients avec un supplément de 2.-



Vins Italien

Calmelo « Primitivo salento » 5dl	18.00
Banda Nera « Primitivo Merlot 7,5dl	25.00

Au Cerf Le Sepey

Nos Röstis maison (env 20 minutes)

Rösti "Campagnard"	Jambon, 1 œuf au plat	19.00
Rösti "Paysan"	Lard, oignons, 1 œuf au plat	20.00
Rösti "Valaisan"	Fromage à raclette	19.00
Rösti "Iselle"	Fromage raclette ananas	20.00
Rösti "Mont d'Or"	Fromage à raclette, jambon et œuf	22.00
Rösti "Alpage"	Gruyère, lardons, oignons et œuf	22.00
Rösti "Tessinois"	Gorgonzola, jambon cru, tomates, origan	22.00
Rösti "Heidi"	Duo de fromage de chèvre frais, ail des ours	23.00
Rösti "Chamossaire"	Gruyère, lardons	20.00
Rösti "William"	Gorgonzola, crème et poire	22.00
Rösti "Rougemeont"	Tomme de Rougemont	22.00
Rösti "3 fromages"	Gorgonzola, gruyère, fromage à raclette	21.00
Rösti "Dauphinois"	Parmesan, crème et ail	22.00
Rösti "Jardinier"	Jardinière de légumes	19.00
Rösti "Forestier"	Sauce champignons	21.00
Rösti "Mund"	Crevettes à la crème et safran	28.00
Rösti "Zürichois"	Emincé de porc à la crème	28.00
Rösti "Bernois"	Saucisse de veau, sauce aux oignons	23.00
Rösti "Bali Panpan"	Emincé de dinde au curry, fruits	28.00
Rösti "Eiffel"	Steak de bœuf 150gr, beurre maison	28.00
Rösti "Stroganoff"	Emincé de bœuf, sauce Stroganoff	28.00
Rösti "Vaudois"	Saucisson vaudois, poireaux à la crème	28.00
Rösti "fermier"	Brochette d'agneau et sauce à l'oignons	26.00



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 glace vanille avec raisins à la lie	12.00

