



Notre carte d'automne

Les commandes de mets à l'emporter doivent se faire avant 18h00 le soir même. Les retraits s'effectue au plus tard à 20h00


Nos Entrées

- Salade de saison 7.-
- Velouté de courge muscade, magret de canard séché de Thierrens & chips de betteraves multicolores 12.-
- ✓ • Velouté de courge muscade & chips de betteraves multicolores 8.50
- Bûchette de foie gras mi-cuit au chocolat noir 50%, coulis de figues du pays à la fève tonka 17.-
- ✓ • Champignons de nos régions, mousse de sauge & tuiles de parmesan 15.-
- Filet de truite saumonée façon gravlax & sa fraîcheur Wasabi 15.50
- Tartare de cerf à la courge & huile de noix torréfiée de Sévery 16.-
- Os à moelle gratinés au gros sel & toasts 12.-

Nos Plats

- Civet de cerf du patron façon grand-mère 27.-
- Filet de lièvre rôti entier sauce au marc & figues du pays 33.-
- Pavé d'entrecôte de cerf à la crème de génépi 36.-
- ✓ • Filets de colvert, jus réduit à l'orange & poivre rouge de Kampot 31.-
- ✓ • Cocotte de champignons crémée, petits légumes & quinoa de Method 23.-
- Garnitures chasse & spätzli maison 21.-
- Selle de chevreuil servie entière **min. 2 Personnes** (Réservation recommandée)
Servi avec la crème de génépi & garnitures chasse 43.- / par personne
- Filet d'Omble chevalier à la crème de courge et pistaches 35.-

Tous nos plats sont servis avec spätzli maison et garnitures chasse

 = avec du gluten, toutefois nous pouvons, dans la mesure du possible, proposer ces plats sans gluten, donc n'hésitez pas à demander. Surtout il est important de toujours préciser si vous êtes intolérant, afin que nous puissions vous servir au mieux!



Auberge de Pailly



Les commandes de mets à l'emporter doivent se faire avant 18h00
le soir même. Les retraits s'effectue au plus tard à 20h00

Nos Taquets

Entrecôte de bœuf rassie sur os (Boucherie Costa) sauce comprise dans le prix

200gr -31.- / 300gr - 39.- / 400gr - 47.- / 500gr - 55.-

Entrecôte de cheval (G. M. Boucherie Chevaline)

200gr -29.- / 300gr - 37.- / 400gr - 45.- / 500gr - 53.-

Nos sauces maison

Sauce maison

Beurre à l'ail d'ours

Beurre café de Paris

Tous nos plats sont servis à choix avec:

Quinoa, spätzli ou frites maison

Notre Fondue

(dès 2 personnes)

Commander minimum 24h à l'avance

La vigneronne

Viande de bœuf, cheval (Entrecôte) dans un bouillon maison au vin rouge

& whisky, Servie avec une salade mêlée, frites maison et 3 sauces mayonnaise*

les 300gr - 35.-/personne

La fondue Chasseur

Entrecôte de cerf, filets de lièvre et de faisan dans un bouillon maison au vin rouge

& whisky, Servies avec une salade mêlée, frites maison et 3 sauces mayonnaise*

les 300gr - 39.-/personne

Provenance des viandes & poissons

Boeuf-CH, Veau-CH, Cheval-BE, Poulet-CH



«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.»