Carte de la chasse 2026

Un festin à l'Ecluse · généreux · régional · à partager
Simple, savoureux et vraiment bon

À grignoter et à partager

Gougères garnies de crème au Gruyère (3 pièces) — **CHF 9. —**
Gougères chaudes garnies d'une crème au Gruyère au goût prononcé : légères, salées, avec des notes de noisette.

Pain au levain grillé (2 tranches), rillettes de gibier, mirabelle — **CHF 12. —**
Pain au levain maison grillé, garni de rillettes de cerf. Chutney de mirabelles et sel servis à part.

Dim sum de betterave (3 pièces), pomme, raifort — **CHF 9. —**
Une pâte très fine, farcie de betterave rôtie puis cuite à la vapeur.
Avec de la pomme marinée, du raifort fraîchement râpé et des herbes du jardin.

Entrées

Velouté de courge au coing rôti — **CHF 16. —**
Velouté de courge et coing rôti. Avec une mousse de crème fraîche à la Belper Knolle, des graines de courge au miel et de l'huile de graines de courge. La mousse est servie à table dans une poêle en cuivre.

Jarret de cerf, pomme, salsifis, babeurre — **CHF 24. —**
Jarret de cerf braisé lentement, effiloché et servi tiède. Avec de la pomme marinée, une crème de salsifis, salsifis cru mariné et un fond de gibier chaud au babeurre.

Terrine de gibier, rhubarbe et mirabelle — **CHF 26. —**
Farce de cerf aux noisettes, aux fruits séchés et aux champignons des bois, enroulée autour d'un filet de cerf brièvement saisi, puis cuite dans des feuilles de bette. Tranchée en salle. Avec de la rhubarbe fermentée, une sauce de gibier acidulée façon Cumberland, des mirabelles marinées et du pain au levain.

Tous les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise. En cas d'allergies, veuillez-vous adresser à notre équipe.

Consommé de gibier, agnolotti, huile d’épicéa **CHF 24. —**
Consommé de gibier corsé avec des agnolotti maison farcis de cou de cerf braisé lentement. Avec des oignons frits, des herbes du jardin et quelques gouttes d’huile d’épicéa.

Échalote braisée, prune et babeurre (VG) **CHF 18. —**
Échalote braisée lentement et glacée dans un jus brun très réduit. Avec une prune confite, du sarrasin soufflé, des oignons croustillants, de l’huile de ciboulette et de la ciboulette fraîche. Le tout surmonté d’une crème au babeurre.

Gnocchi maison aux champignons des bois et aux noix (VG) **CHF 21. —**
Gnocchi maison avec des marrons caramélisés, des champignons des bois poêlés, un beurre blanc aux champignons fermentés, de la Belper Knolle en copeaux, des noix grillées et de l’huile d’épicéa.

Plats principaux

Roulade de poitrine de cerf braisée 24 heures **CHF 49. —**
Roulade de poitrine de cerf braisée pendant 24 heures, accompagnée d’une sauce de gibier corsée. Avec du chou rouge, une pomme Merlin marinée, des baies de sureau et des marrons caramélisés.

Médaillon de cerf grillé rosé (160 g) **CHF 58. —**
Médaillon de dos de cerf grillé rosé, accompagné d’un jus de gibier corsé. Avec du chou rouge, une pomme Merlin marinée, des baies de sureau et des marrons caramélisés.

Poisson sauvage du lac de Bienne, chou frisé, beurre blanc **CHF 48. —**
Poisson du lac de Bienne selon la pêche du jour : féra, perche ou brochet. Avec du chou frisé poêlé et légèrement fumé, un beurre blanc et de l’huile de ciboulette.

Gnocchi maison aux champignons des bois et aux noix **CHF 36. —**
Gnocchi maison avec des marrons caramélisés, des champignons des bois poêlés, un beurre blanc aux champignons fermentés, de la Belper Knolle en copeaux, des noix grillées et de l’huile d’épicéa.

Assiette de garnitures de chasse sans viande **CHF 32. —**
Toutes les garnitures classiques de la chasse réunies dans une assiette : chou rouge à la pomme, champignons des bois poêlés, marrons caramélisés, pomme Merlin marinée, baies de sureau, spätzli maison et jus aux champignons.

La garniture de chasse et la sauce sont comprises avec tous les plats principaux. Les spätzli, les pommes de terre et les autres accompagnements sont à choisir séparément.

Tous les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise. En cas d’allergies, veuillez-vous adresser à notre équipe.

Le festin de chasse à partager

Selle de chevreuil entière, jus de gibier, garnitures d'automne — **CHF 18. — pro 100 g**

Selle de chevreuil entière rôtie sur l'os, cuite rosée et généreusement tranchée à table. La taille de la pièce dépend de l'arrivage du jour : nous la pesons à table avant la préparation. Deux accompagnements par personne et le jus de gibier sont compris dans le prix.

À partir de 800 g · À commander 48 heures à l'avance · Possible à plus court terme selon disponibilité

Accompagnements

Spätzli maison, beurre noisette	CHF 9. —
Pommes de terre croustillantes	CHF 9. —
Chou rouge, pomme	CHF 9. —
Champignons des bois poêlés	CHF 12. —
Marrons caramélisés	CHF 9. —
Supplément de jus de gibier ou de sauce de gibier braisé	CHF 5. —

Dessert

Tarte Tatin aux prunes, Fior di Latte, noix — **CHF 16. —**

Tarte Tatin chaude aux prunes caramélisées et à la pâte beurrée. Avec une glace Fior di Latte, des noix grillées et un peu de jus de prune réduit, pour une touche fraîche et légèrement acidulée.

Poire pochée, glace au miel brûlé, sabayon, courge — **CHF 16. —**

Poire pochée dans un sirop aux épices et dressée dans sa peau, avec une glace au miel brûlé et un crumble croustillant de pain au levain séché. Le tout recouvert d'un sabayon, puis saupoudré de poudre de courge orange.

Brownie de l'Ecluse, coing, glace au babeurre — **CHF 16. —**

Notre brownie au chocolat aux coques de noisette, accompagné de coing braisé et d'une glace au babeurre.

Notre gibier provient de la chasse dans la région, et notre poisson du lac de Bienne. Nous indiquons ici le territoire de chasse, les chasseurs et les munitions. Allergènes sur demande.

Tous les prix sont indiqués en CHF, TVA comprise. En cas d'allergies, veuillez-vous adresser à notre équipe.