




## *Bienvenue !*

*Les mets figurés 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), Gastosuisse, la Semaine du Goût et Slow Food*

*Bon appétit !*



 +41 (0)27 527 21 00  
[www.hotelcastel.ch](http://www.hotelcastel.ch)



# Nos suggestions de Chasse

CHF

## Entrées

	1/2	1/1
Crème de courge et éclats de châtaignes	12.00	
Terrine de gibier et chutney de pruneaux	18.00	
Tartare de chevreuil aux noisettes, servi avec toasts	21.00	45.00

## Plats

Civet de chevreuil façon grand-mère		29.00
Jarret de sanglier au cacao « basse température »		30.00
Entrecôte de cerf, jus au pain d'épices		42.00
Médailon de chevreuil, sauce au vin cuit		45.00

Nos plats sont servis avec des Spätzli maison, purée de marrons à l'anis étoilé, poire au vin rouge, choux de Bruxelles, chou rouge mariné à cru, pickles de courge et airelles confites

### Provenance de nos produits

- Bœuf, Veau : Suisse
- Porc : Suisse
- Chasse : Nouvelle Zélande, Europe
- Gambas : Thaïlande
- Saumon : Norvège
- St-Jacques : Canada

Les mets figurés 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

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances



## Nos Entrées

	<b>CHF</b>
Salade verte	6.00
Salade mêlée	8.50
Salade de gambas au miel et sésame	17.00
Foie gras maison au torchon, confit d'oignon	19.00

## Nos Plats

Entrecôte de bœuf sur ardoise (220gr), Beurre piquant, sauce champignons, jus à l'échalote, pommes frites*	41.00
Tagliata de bœuf, roquette et copeaux de Parmesan, tomates et pommes frites*	39.00
Grenadin de veau, sauce carotte, livèche et vieux Xérès variation de légumes et chips maison	34.00
Cordon bleu de porc, (20 min.) jambon cru, fromage à raclette Pommes frites* et variation de légumes	27.00
Burger Castel, pommes frites* 100% bœuf, tomates confites, pickles d'oignons, crumble de lard, raclette, crème acidulée à la ciboulette, concombre mariné	29.00
Tagliatelles aux gambas et morilles	31.00
Ceviche de saumon à la Grenade, coriandre, gingembre, piments, citron vert, huile d'olive & jeunes pousses, accompagnée de toasts	24.00
Saint-Jacques poêlées, compotée de poireaux à la pulpe de citron, Gnocchi maison et sauce Marjolaine	36.00

## Nos Fondues

Fondue Castel (min. 2 personnes) viandes de bœuf et volaille, 4 sauces*, pommes frites*	39.00
Fondue au fromage (servie au café)	26.00

« L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison »