




## *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)



# La chasse

CHF

## Entrées

	1/2	1/1
Terrine de chasse et son compoté de pruneaux	18.00	
Feuilleté aux petits sauvages des sous-bois	17.00	
Tartare de chevreuil Huile de noisettes et noisettes Torréfiées Saladine et vinaigre de balsamique blanc	22.00	39.00
Crème de courge	14.00	
Cappuccino amande douce aux éclats de marron		

## Plats

Civet de chevreuil façon grand-mère		29.00
Médailon de cerf, jus au quatre épices		42.00
Médailon de chevreuil, sauce à la moutarde de Bénichon		45.00
Atriaux de chasse sur son compoté de betterave		28.00
Duo de chasse sur ardoise		43.00

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

### Provenance de nos produits

- Bœuf, Veau : Suisse
- Porc : Suisse
- Chevreuil : Autriche, NZ
- Cerf : NZ
- Volaille : Suisse
- Gambas : Thaïlande
- Saumon : Norvège
- Perche : Pologne

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 intoléranc




## Nos Entrées

	CHF
Salade verte	6.50
Salade mêlée	8.50
Salade de gambas au miel et sésame	18.00
Foie gras maison au torchon, confit d'oignon	19.00

## Nos Poke Bowl

<b>Le Castel</b> Poulet, variation de Mezze, houmous, tzatziki, caviar d'aubergine chapatis et chutney mangue gingembre	24.00
<b>Saumon façon Ceviche</b> Grenade, coriandre, gingembre, piments, citron vert huile d'olive & jeunes pousses, accompagnée de toasts	24.00
<b>Végétarien</b> Lentilles, petits pois, menthe, chapatis, houmous, caviar d'aubergine tzatziki et carottes marinée	22.00

## Nos Plats

 <b>L'émincé de poulet aux cacahuètes</b> Couronne de riz aux légumes	26.00
<b>Tartare de bœuf, traditionnel coupé au couteaux</b> toasts et pommes frites*	39.00
<b>Nouilles « comme un wok » aux dés de bœuf et légumes</b>	25.00
<b>Saladine de filets de perche à l'asiatique</b> Pommes frites* et légumes	31.00
<b>Cordon bleu de porc (20 min.) jambon cru, fromage à raclette</b> Pommes frites* et variation de légumes	28.00
<b>Burger Castel, pommes frites*</b> 100% bœuf, tomates confites, pickles d'oignons, crumble de lard, raclette, crème acidulée à la ciboulette, concombre marinée	29.00
<b>Entrecôte de bœuf sur ardoise (220gr),</b> Pommes frites*	41.00
<b>Fondue Castel (min. 2 personnes)</b> viande de bœuf et volaille, 4 sauces*, pommes frites*	39.00

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