

CARTE DES METS



Entrées

Salade verte	CHF 11.00
Salade mêlée	CHF 13.00
Soupe de courge à l'orange	CHF 12.00
Ballotine de foie gras, cœur de figue et oignons rouges, mini brioches	CHF 28.00
Feuilleté aux champignons des sous-bois	CHF 22.00
Dos de saumon fumé et ses œufs, blinis et crème acidulée	CHF 12.00

Viandes

Souris d'agneau confite en basse température, écrasée de pomme de terre et légumes de saison	CHF 49.00
Filet de bœuf, sauce morilles et bolets, röstli et légumes de saison	CHF 39.00 120 gr CHF 49.00 180 gr
Parisienne de veau et son jus à la noisette, pommes fondantes et légumes du marché	CHF 48.00
Burger de bœuf, röstli et vacherin fribourgeois servi avec salade	CHF 34.00

Végétarien

Crumble de noisettes à la courge et patates douces	CHF 28.00
--	-----------

Poissons

Filet de loup de mer, sauce aux agrumes, riz basmati et légumes du jour	CHF 41.00
St-Jacques à la Normande et julienne de Granny Smith sur un nid de tagliatelles	CHF 48.00
Filets de perche meunière, sauce tartare, frites et légumes	CHF 42.00

Le coin des enfants

Linguine à la sauce tomate + boule de glace	CHF 17.00
Aiguillettes de poulet panées, légumes du jour et frites	CHF 19.00

Desserts

Duo chocolat caramel à la fleur de sel	CHF 14.00
Crème brûlée à l'orange et au pain d'épices	CHF 14.00
Chou noisette et mandarine	CHF 14.00
Café gourmand	CHF 15.00

MENU CARD

Starters

Green salad	CHF 11.00
Mixed salad	CHF 13.00
Squash soup with orange	CHF 12.00
Ballotine of foie gras, heart of fig and red onions, mini brioches	CHF 28.00
Puff pastry with wild mushrooms	CHF 22.00
Back of smoked salmon with eggs, blinis and sour cream	CHF 12.00

Meats

Low-temperature confit of lamb shank, mashed potatoes and seasonal vegetables	CHF 49.00
Filet of beef with morel mushroom and boletus sauce, röstli and seasonal vegetables	CHF 39.00 120 gr CHF 49.00 180 gr
Parisienne of veal with hazelnut jus, melting potatoes and market vegetables	CHF 48.00
Beef burger, röstli and vacherin fribourgeois cheese, served with salad	CHF 34.00

Vegetarian

Hazelnut crumble with pumpkin and sweet potatoes	CHF 28.00
--	-----------

Fish

Filet of sea bass, citrus sauce, basmati rice and vegetables of the day	CHF 41.00
Normandy-style scallops and julienne of Granny Smith with tagliatelle	CHF 48.00
Filet of perch meunière, tartar sauce, chips and seasonal vegetables	CHF 42.00

Children's Corner

Linguine, tomato sauce + scoop of ice cream	CHF 17.00
Breaded chicken strips, vegetables of the day and French fries	CHF 19.00

Desserts

Duo chocolate fondant caramel with fleur de sel	CHF 14.00
Crème brûlée infused with gingerbread and orange	CHF 14.00
Hazelnut cream puff with mandarin	CHF 14.00
Café gourmand	CHF 15.00

SPEISEKARTE

Vorspeisen

Grüner Salat	CHF 11.00
Gemischter Salat	CHF 13.00
Kürbissuppe mit Orangen	CHF 12.00
Ballotine von Gänseleber, Feigenherz und roten Zwiebeln, Mini-Brioches	CHF 28.00
Blätterteiggebäck mit Waldpilzen	CHF 22.00
Räucherlachsbrücken mit Eiern, Blinis und Sauerrahm	CHF 12.00

Fleischgerichte

Bei niedriger Temperatur kandierte Lammas, Kartoffel puree und Saisongemüse	CHF 49.00
Rinderfilet, Morchel- und Steinpilzsauce, Röstli und Saisongemüse	CHF 39.00 120 gr CHF 49.00 180 gr
Parisienne vom Kalb mit Haselnussjus, Schmelzkartoffeln, Apfel und Marktgemüse	CHF 48.00
Rinderburger, röstli und vacherin fribourgeois, mit Pommes frites und salat	CHF 34.00

Vegetarisch

Haselnuss-Kürbis-Streusel und Süßkartoffeln	CHF 28.00
---	-----------

Fischgerichte

Seebarschfilet mit Zitrusauce, Basmatireis und Tagesgemüse	CHF 41.00
Jakobsmuscheln auf normannische Art mit Granny Smith und Tagliatelle	CHF 48.00
Egelfilet nach Müllerinnenart, Tartarsauce, Pommes frites und Gemüse	CHF 42.00

Kinder Coin

Linguine, Tomatensauce + Eiskugel	CHF 17.00
Panierte Hähnchennadeln, Tagesgemüse und Pommes frites	CHF 19.00

Nachspeisen

Schokoladenfondant-Karamell-Duo mit Salzblume	CHF 14.00
Gebrannte Crème mit Orangen und Lebkuchen Aroma	CHF 14.00
Haselnuss Windbeutel mit mandarin	CHF 14.00
Feinschmecker Kaffee	CHF 15.00