

L'APRÈS-MIDI



Cuisine non-stop de 14h00 à 18h00

METS

| | |
|--|-------------|
| Planchette Gruyèrienne Jambon de la borne, saucisson, lard sec, viande séché Fromages Gruyère-Vacherin AOP Greyerzer-Plättchen mit geräuchertem Schinken, Saucisson, getrockneter Speck Trockenfleisch und Käse | 32.- |
| Soupe de saison Saisonsuppe | 14.- |
| Bol de salade verte aux graines torrifiées Assaisonné de vinaigrette au citron Grüner Salat mit gerösteten Kernen mit Zitronen-Vinaigrette | 16.- |
| Tartare de bœuf du pays, assaisonné selon votre goût Salade, pain toasté et pommes frites Rindstartar nach Ihrem Geschmack gewürzt, Salat, Pommes frites und Toast | 39.- |
| Strozzapretti maison sauce tomate–basilic ou bolognaise Hausgemachte Strozzapretti an Tomatensauce mit Basilikum oder Bolognaise-Sauce | 24.- |
| Fondue moitié-moitié de la laiterie de Charmey Pommes de terre et pain Käsefondue « moitié-moitié » aus der Käserei in Charmey Kartoffeln und Brot | 28.- |
| Tavillon de fromages 100% Fribourgeois Käseplättchen 100% Freiburgerkäse | 15.- |
| Sandwich jambon ou fromage | 8.- |

DESSERTS ET GLACES

Boule de glace ou sorbet maison 4.50.-

Glaces : Vanille – chocolat – pistache - café

Sorbets : Fraise – citron – pruneau - mangue

Hausgemachtes Eis und Sorbet zur Auswahl

Eis : Vanille – Schokolade – Mokka - Pistazien

Sorbet : Erdbeeren – Zitrone – Mango - Zwetschge

Frappé 8.-

Coupe danemark 14.-

Sauce chocolat, glace vanille et chantilly

Coupe Danmark mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Rahm

Café glacé 14.-

Glace café, expresso et chantilly

Kaffeeis mit Espresso und Rahm

Coupe caramel 14.-

Glace caramel, crumble et chantilly

Karamelais mit Crumble und Rahm

Tarte du jour 8.-

Tageskuchen

Meringues et crème double de la Gruyère 12.-

Meringues mit Greyerzer Doppelrahm

Poissons – Viandes – Légumes et féculents

Grand choix de desserts et fromages de la région

CHEF DE CUISINE: **JEAN-MARIE PELLETIER**

TOUS NOS PRIX SON EN CHF, TVA 7,7% INCLUSE

Votre serveur vous donne volontiers des informations sur la provenance des mets ainsi que sur ceux qui peuvent déclencher des allergies ou intolérances