



ENTRÉES

Soupe de Saison Saisonsuppe	14.-
Salade Verdurette aux graines torrifiées et sa vinaigrette citronnée Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen an Zitronen-Vinaigrette	16.-
Œuf fermier Suisse cuit à 63° spaghetti de légumes et son nuage de lait Schweizer Freilandeier gekocht bei 63°, Gemüsespaghetti mit Milchwolke	16.-
Boule de mozzarella di Bufala à l'huile d'olive Tomates cherry au pesto de basilic, pignons de pins et feuilles de roquette Mozzarella di Bufala mit Olivenöl Cherrytomaten mit Basilikumpesto, Pinienkernen und Rucolablättern	22.-
Tartare de saumon des Grisons au citron vert Pousses de saladine et chips de pain Bündner Lachs-Tartar mit Limette, Salatsprossen und Brotchips	24.-

PLATS

Hamburger Cailler avec le buns d'une cuchaule AOP Vacherin d'ici, sauce maison et pommes frites Hamburger Cailler mit Safranbrot-Buns mit Vacherin, hausgemachte Sauce und Pommes frites	36.-
Tartare de bœuf du pays, assaisonné selon votre goût Accompagné de salade et toasts Rindstartar nach Ihrem Geschmack gewürzt, Salat und Toast	39.-
Filet de bœuf du pays au poivre de Vallemaggia Pommes grenaille et légumes du marché Rindsteak aus der Region mit Vallemaggia-Pfeffer, Bratkartoffeln und Marktgemüse	48.-
Sauté de volaille au curry vert thaï, citronnelle-coriandre et riz basmati Hähnchenpfanne mit grünem Thai-Curry, Zitronengras-Koriander und Basmatireis	35.-
Ris de veau glacé au jus réduit, pommes sautées Légumes du marché et pickles d'oignons rouges Kalbsbries glasiert mit reduziertem Jus, Bratkartoffeln, Marktgemüse und eingelegten roten Zwiebeln	39.-
Filet de sandre meunière Pommes écrasées au citron et vierge de condiments Zanderfilets „Müllerinnen-Art“, zerdrückte Kartoffeln mit Zitrone	42.-
Filet de saumon cuit sur peau, crème de fines herbes Riz basmati aux petits légumes Auf der Haut gekochtes Lachsfilet, Kräutercreme und Basmatireis mit Gemüse	42.-
Risotto coulant au mascarpone Jambon cru et copeaux de parmesan garni de quelques pousses de saladine Risotto mit Mascarpone, Rohschinken und Parmesanspäne, Salatsprossen	27.-
 Strozzapretti aux tomates cherry, mozzarella di Bufala et roquette Strozzapretti mit Cherrytomaten, Mozzarella di Bufala und Rucolablättern	27.-
 Tagine de poêlée de légumes de saison à la nage Lentilles Beluga à l'asiatique, lait de coco et légumes au wok Tajine von gebratenem Saisongemüse Belugalinsen asiatisch, Kokosmilch und Wokgemüse	25.-

INCONTURNABLES DE CHEZ NOUS

Fondue moitié-moitié Vacherin fribourgeois et gruyère de la coopérative de Charmey Pommes de terre grenaille et pain Käsefondue « moitié-moitié » mit Freiburger Vacherin und Greyerzerkäse Kartoffeln und Brot	28.-
Émincé de veau cuisiné à la crème de gruyère et gratiné au vacherin Légumes du marché et écrasé de pommes de terre Kalbfleischgeschnetzeltes an Doppelrahmsauce und überbacken mit Vacherin Gemüsegarniture und Kartoffelpüree	42.-
Filets de perche meunières Salade, pommes frites ou pommes nature Eglifilet « Müllerinnen-Art » Salat, Pommes Frites oder Salzkarztoffeln	42.-

DESSERTS

Tavillon de fromages 100% Fribourgeois et ses accompagnements Käseplättchen 100% Freiburger Käse und seine Beilagen	15.-
Crème brûlée à la vanille, tuile croquante et fruits frais Gebrannte Vanillecreme, knuspriges Biskuit und Früchte	14.-
Fine tarte chocolat-orange aux fèves de Tonka Dünne Schoko-Orangen-Torte mit Tonkabohnen	15.-
Meringues de Botterens et son baquet de crème double Meringues von Botterens und Doppelrahm	12.-
Tarte du jour Tageskuchen	8.-
Merveille aux trois chocolats et son coulis de fruits rouges Schokoladen-Wunder mit rotem Früchtecoulis	14.-
Café gourmand de notre chef pâtissier Gourmet-Kaffee	15.-
Glace et sorbet maison au choix Hausgemachtes Eis und Sorbet zur Auswahl :	4.50.-
Glace : vanille - chocolat - café - pistache Eis : Vanille, Schokolade, Mokka, Pistazien	
Sorbet : fraise – citron – mangue – pruneau Sorbet : Erdbeeren, Zitrone, Mango, Zwetschge	

LE BUFFET CAILLER à volonté

Samedi soir dès 18h30 et Dimanche midi dès 12h00

Hors d'œuvres et entrées – Mets du terroir et crudités

Poissons – Viandes – Légumes et féculents

Grand choix de desserts et fromages de la région

Prix par personne	77.-
De 6 à 12 ans	38.-
-6 ans	12.-