

PETITE CARTE DE L'APRÈS-MIDI

METS

Planchette Gruérienne Jambon de la borne, saucisson, lard sec, viande séchée Fromages Gruyère-Vacherin AOP Greizer-Plättchen mit geräuchertem Schinken, Saucisson, getrockneter Speck, trockenfleisch und Käse	35.-	
Soupe de Saison Saisonsuppe	14.50	
Bol de salade verte aux graines torrifiées assaisonnée de vinaigrette au citron Grüner Salat mit gerösteten Kernen mit Zitronen-Vinaigrette	17.50	
Tartare de bœuf du pays, assaisonné selon votre goût, salade, pain toasté et pommes frites Rindstatar nach Ihrem Geschmack gewürzt, Salat, Pommes frites und Toast	41.-	
Strozzapretti maison, sauce tomate-basilic ou bolognaise Hausgemachte Strozzapretti an Tomatensauce mit Basilikum oder Bolognaise-Sauce	28.-	
Fondue moitié-moitié de la laiterie de Charmey, pommes de terre grenaille et pain Käsefondue « moitié-moitié » aus der Käserei in Charmey Kartoffeln und Brot	28.-	 
Tavillon de fromage 100% Fribourgeois Käseplättchen 100% Freiburgerkäse	18.-	 
Sandwich jambon ou fromage Schinken- oder Käsesandwich	10.-	

DESSERTS ET GLACES MAISON

Tarte du jour Tageskuchen	9.-
Meringues et crème double de la Gruyère Meringues mit Greyerzer Doppelrahm	14.- 
Merveille aux trois chocolats et son coulis de fruits rouges Schokoladen-Wunder mit rotem Früchtecoulis	15.-
Crème brûlée à la vanille, tuile croquante et fruits frais Gebrannte Vanillecreme, Knuspringes Biskuit und frische Früchte	14.-
Boule de glace ou sorbet maison <i>Glaces : vanille, chocolat, pistache, café</i> <i>Sorbets : fraise, citron, mangue, pruneau</i> Hausgemachtes Eis und Sorbet zur Auswahl Eis: Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka Sorbet: Erdbeeren, Zitrone, Mango, Zwetschge	4.50
Frappé <i>Vanille, chocolat, pistache, café</i> Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka	8.-
Coupe Danemark, Café glacé, Coupe caramel Coupe Danmark mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Rahm, Kaffeeeis mit Espresso und Rahm, Karamelleis mit Crumble und Rahm	14.-



Plat végétarien



Terroir Fribourg