

LA CARTE

ENTRÉES

- Soupe de saison 14.50
Saisonsuppe
-  Salade verdurette aux graines torréfiées et sa vinaigrette citronnée 17.50
Grüner Blattsalat mit gerösteten Kernen an Zitronen-Vinaigrette
-  Œuf fermier suisse cuit à 63°, spaghetti de légumes et son nuage de lait 19.-
Schweizer Freilandeier gekocht bei 63°, Gemüsespaghetti mit Milchwolke
-  Boule de Mozzarella di Bufala à l'huile d'olive, tomates cherry au pesto de basilic, pignons de pin et feuilles de roquette 25.-
Mozzarella di Bufala mit Olivenöl, Cherrytomaten mit Basilikumpesto, Pinienkerne und Rucolablätter
- Tartare de saumon des Grisons au citron vert, pousses de salade et chips de pain 27.-
Bündner Lachs-Tartar mit Limette, Salatsprossen und Brotchips

PLATS

- Hamburger Cailler, bun's de cuchaule AOP, vacherin d'ici, sauce maison et pommes frites 38.-
Hamburger Cailler mit Safranbrot-Buns mit Vacherin, hausgemachte Sauce und Pommes frites
- Tartare de bœuf du pays, assaisonné selon votre goût, accompagné de salade, toasts et frites du terroir 43.-
Rindstatar nach Ihrem Geschmack gewürzt, Salat, Toast und Regionale Pommes Frites
- Filet de bœuf du pays au poivre de Valle Maggia, pommes grenailles et légumes du marché 58.-
Rindsfilet aus der Region mit Vallemaggia-Pfeffer, Bratkartoffeln und Marktgemüse
- Sauté de volaille au curry vert thaï, lait de coco, infusion citronnelle-coriandre et riz basmati 38.-
Hähnchenpfanne mit grünem Thai-Curry, Zitronengras-Koriander und Basmatireis
- Ris de veau glacé au jus réduit, pommes sautées, légumes du marché et pickles d'oignons rouges 44.-
Kalbsbries glasiert mit reduziertem Jus, Bratkartoffeln, Marktgemüse und eingelegten roten Zwiebeln
- Filet de sandre meunière, pommes écrasées au citron et vierge de condiments 44.-
Zanderfilets «Müllerinnen-Art», Zerdrückte Kartoffeln mit Zitrone
- Filet de saumon cuit sur peau, crème de fines herbes, riz basmati aux petits légumes 44.-
Auf der Haut gekochtes Lachsfilet, Kräutercreme und Basmatireis mit Gemüse
- Risotto coulant au mascarpone, jambon cru et copeaux de parmesan, garni de quelques pousses de salade 29.-
Risotto mit Mascarpone, Rohschinken und Parmesanspäne, Salatsprossen
-  Strozzapreti aux tomates cherry, Mozzarella di Bufala et roquette 28.-
Strozzapreti mit Cherrytomaten, Mozzarella di Bufala und Rucolablättern

INCONTOURNABLES DE CHEZ NOUS

-  Fondue moitié-moitié, Vacherin fribourgeois et Gruyère de la laiterie de Charmey, pommes de terre grenaille et pain, 220gr p.p. 30.-
Käsefondue «moitié-moitié» mit Freiburger Vacherin und Greyerzerkäse Kartoffeln und Brot
-  Émincé de veau cuisiné à la crème de Gruyère et gratiné au vacherin, légumes du marché et écrasé de pommes de terre 45.-
Kalbfleischgeschmetzeltes an Doppelrahmsauce und überbacken mit Vacherin, Gemüse garniture und Kartoffelpüree
- Filets de perche meunière, salade, pommes frites ou pommes nature 45.-
Eglsfilet «Müllerinnen-Art», Salat, Pommes Frites oder Salzkarztoffeln

LE BUFFET CAILLER (À VOLONTÉ)

SAMEDI SOIR DÈS 18H30 ET DIMANCHE MIDI DÈS 12H00

Hors d'œuvre et entrées

Mets du terroir et crudités

Poissons, viandes, légumes et féculents

Grand choix de desserts et fromages de la région

Adultes	79.-
6-12 ans	40.-
Moins de 6 ans	14.-

DESSERTS & GLACES MAISON

-  Tavillon de fromage 100% fribourgeois et ses accompagnements 19.-
Käseplättchen 100% Freiburger Käse und seine Beilagen
- Tarte du jour 9.-
Tageskuchen
- Merveille aux trois chocolats et son coulis de fruits rouges 15.-
Schokoladen-Wunder mit rotem Früchtecoulis
- Café gourmand de notre chef pâtissier 15.-
Gourmet-Kaffee von Chef Pâtissier
- Crème brûlée à la vanille, tuile croquante et fruits frais 14.-
Gebrannte Vanillecreme, Knuspringes Biskuit und frische Früchte
-  Meringues de Botterens et son baquet de crème double 14.-
Meringues von Botterens und Doppelrahm
- Glaces et sorbets maison au choix 4.50
Glaces: vanille, chocolat, café, pistache — Sorbets: fraise, citron, mangue, pruneau
Hausgemachtes Eis und Sorbet zur Auswahl
Eis: Vanille, Schokolade, Mokka, Pistazien — Sorbet: Erdbeeren, Zitrone, Mango, Zwetschge

JEAN-MARIE *jm* PELLETIER
MACUISINE.PRO



Terroir Fribourg



Végétarien

Tous nos prix sont en CHF, TVA 8.1% incluse

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

PETITE CARTE DE L'APRÈS-MIDI

CUISINE NON-STOP DE 14H À 18H30

METS

-  Planchette Gruérienne, jambon de la borne, saucisson, lard sec, viande séchée, fromages Gruyère-Vacherin AOP 35.-
Greizerzer Plättchen mit geräuchtem Schinken, Saucisson, getrockneter Speck Trockenfleisch und Käse
-
- Soupe de saison 14.50
Saisonsuppe
-
-  Bol de salade verte aux graines torréfiées assaisonné de vinaigrette au citron 17.50
Grüner Salat mit gerösteten Kernen mit Zitronen-Vinaigrette
-
- Tartare de bœuf du pays, assaisonné selon votre goût, salade, pain toasté et frites du terroir 43.-
Rindstatar nach Ihrem Geschmack gewürzt, Salat, Pommes frites, Toast und Regionale Pommes Frites
-
- Strozzapreti maison sauce tomate-basilic ou bolognaise 28.-
Hausgemachte Strozzapreti an Tomatensauce mit Basilikum oder Bolognaise-Sauce
-
-  Fondue moitié-moitié de la laiterie de Charmey, pommes de terre grenaille et pain, 220gr p.p. 30.-
Käsefondue «moitié-moitié» aus der Käserei in Charmey Kartoffeln und Brot
-
-  Tavillon de fromage 100% fribourgeois 19.-
Käseplättchen 100% Freiburgerkäse
-
- Sandwich jambon ou fromage 10.-
Schinken- oder Käsesandwich

DESSERTS & GLACES MAISON

- Tarte du jour 9.-
Tageskuchen
-
-  Meringues et crème double de la Gruyère 14.-
Meringues mit Greizerzer Doppelrahm
-
- Merveille aux trois chocolats et son coulis de fruits rouges 15.-
Schokoladen-Wunder mit rotem Früchtecoulis
-
- Crème brûlée à la vanille, tuile croquante et fruits frais 14.-
Gebrannte Vanillecreme, Knuspringes Biskuit und frische Früchte
-
- Boule de glace ou sorbet maison 4.50
Glaces: vanille, chocolat, pistache, café
Sorbets: fraise, citron, mangue, pruneau
Hausgemachtes Eis und Sorbet zur Auswahl
Eis: Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka
Sorbet: Erdbeeren, Zitrone, Mango, Zwetschge
-
- Frappé 10.-
Vanille, chocolat, pistache, café
Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka
-
- Coupe Danemark, Café glacé, Coupe caramel 14.-
Coupe Danmark mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Rahm, Kaffeeis mit Espresso und Rahm, Karamelleis mit Crumble und Rahm