

SUGGESTIONS DE PRINTEMPS

SUPPLÉMENT DEMI-PENSION

ENTRÉES

Capuccino d'asperges au nuage de lait de la Gruyère Spargelcapuccino mit Milchwolke aus Greyerz	0.-	
Duo d'asperges vertes et blanches, sauce hollandaise Duo aus grünem und weißem Spargel, Sauce Hollandaise	10.-/18.-	
Burrata di Bufala « fribourgeois », légumes verts du printemps, noisettes et amandes, vinaigrette au sésame « Freiburger » Burrata di Bufala, grünes Frühlingsgemüse, Haselnüsse und Mandeln, Sesam-Vinaigrette	15.-	
Croûte de cuchaule AOP aux morilles, crème de la Gruyère Safranbrot AOP - Kruste mit Morcheln, Greyerzer Doppelrahm	12.-	
Trio d'haricots en salade, courgette trompette, cerises et pistaches Bohnen-Trio in Salat, Trompetenzucchini, Kirschen und Pistazien	10.-	
Foie gras de canard mi-cuit, chutney abricot-romarin, brioche feuilletée Halbgegarte Entenleber-Terrine, Aprikose-Rosmari Chutney, Blätterteigbröche	18.-	

PLATS

Côte de veau du pays aux girolles, pommes grenailles sautées, légumes printaniers Kalbskotelett aus der Region mit Pfifferlingen, sautierte Frühkartoffeln, Frühlingsgemüse	28.-	
Entrecôte de bœuf Angus Premium Swiss au poivre de la vallée Maggia, pommes nouvelles rôties, asperges et carottes, pickles d'oignons rouges Entrecôte Premium vom Schweizer Angus-Rind mit Pfeffer aus dem Maggiatal, gerösteten neuen Kartoffeln, Spargel und Karotten, rote Zwiebel-Pickles	27.-	
Côtelettes d'agneau, condiment d'échalotes et thym frais, frites de panisse, sucrose Lammkoteletts mit Schalotten und frischem Thymian, « Panisse frites » aus Kichererbsen, Kopfsalat Grasse Sucrose	24.-	

Filet de cabillaud à la vapeur, risotto coulant, légumes printaniers 22.-
Gedämpftes Kabeljaufilet, feiner Risotto, Frühlingsgemüse

Tortellini farcis aux morilles et au vin jaune, petits pois, asperges et fèves, rebibes de l'Etivaz 19.- 
Tortellini gefüllt mit Morcheln und Gelbwein, Erbsen, Spargel und Favabohnen, Etivazkäse-Rollen

DESSERTS

Finger glacé crumble pistache, sorbet framboise-griotte, parfait glacé passion-gingembre, cranberries, crème légère yuzu 8.-
Eis-Finger mit Pistazien-Streusel, Himbeer-Sauerkirschen-Sorbet, Passionsfrucht-Ingwer-Eisparfait, Cranberries, leichte Yuzu-Creme

Délice praliné aux amandes et noisettes croquantes, moelleux chocolat, mousse d'abricot et son sorbet, nougatine et fruits secs 8.-
(Sans Gluten et sans lactose)
Praliné-Delicatesse mit Mandeln und Haselnusskrokant, Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Aprikosenmousse mit Sorbet, Nougat und Trockenfrüchten
(Gluten- und laktosefrei)

Fine tarte à la crème d'amande et rhubarbe, confit de fraise à la menthe et son sorbet, crème vanillée. 8.-
Feines Küchlein mit Mandelcreme und Rhabarber, Erdbeerkonfit mit Minze und Sorbet, Vanillecreme



Plat végétarien