

# PETITE CARTE DE L'APRÈS-MIDI

## METS

### Planchette Gruérienne

Jambon de la borne, saucisson, lard sec, viande séchée  
Fromages Gruyère-Vacherin AOP  
Greizerzer-Plättchen mit geräuchertem Schinken, Saucisson,  
getrockneter Speck, trockenfleisch und Käse

35.-



### Soupe de Saison

Saisonsuppe

14.50

### Bol de salade verte aux graines torréfiées

#### 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**

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**

8.-

**Vanille, chocolat, pistache, café**

Vanille, Schokolade, Pistazien, Mokka

### **Coupe Danemark, Café glacé, Coupe caramel**

14.-

Coupe Danmark mit Schokoladensauce, Vanilleeis und Rahm,

Kaffeeeis mit Espresso und Rahm, Karamелеis mit Crumble und Rahm



Plat végétarien



Terroir Fribourg