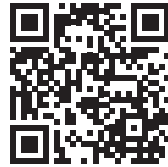


- BIENVENUE DANS UN ENDROIT MYTHIQUE -  
SCANNEZ CE QR CODE POUR DÉCOUVRIR NOTRE HISTOIRE



- WILLKOMMEN IN EINEM LEGENDÄREN RESTAURANT -  
SCANNEN SIE DIESEN QR-CODE, UM UNSERE GESCHICHTE ZU ENTDECKEN



## LES PLANCHETTES

- FLEISCH- UND KÄSEPLÄTTCHEN -

**LA PLANCHETTE FONDUE ..... 24.00**

60 g de viande séchée, 40 g de lard sec de campagne  
60 g Trockenfleisch und 40 g Trockenspeck vom Land

**LA PLANCHETTE FRIBOURGEOISE ..... 27.00**

60 g de viande séchée, 40 g de lard sec de campagne, Gruyère AOP, Vacherin AOP  
60 g Trockenfleisch, 40 g Trockenspeck vom Land, Greyerzer AOP, Vacherin AOP

**LA PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE ..... 27.00**

100 g de viande séchée  
100 g Trockenfleisch

## NOS ENTRÉES

- UNSERE VORSPEISEN -

**SALADE DE FEUILLES DU MOMENT ..... 7.00 | 9.00**

Gemischter Blattsalat

**LA SALADE PAYSANNE ..... 16.00 | 23.00**

Salade feuilles, oeuf poché, croûtons et lardons  
Blattsalat, pochiertes Ei, geröstete Brotwürfel und Speckwürfel

**ESCARGOTS DE BOURGOGNE - 6 PIÈCES ..... 15.00**

Beurre maison  
Weinbergschnecken (6 Stück), Hausgemachte Kräuterbutter

# LA FONDUE

L'AUTHENTIQUE



**FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ** ..... 220 g 29.00

Vacherin AOP, Gruyère AOP, vin blanc  
Vacherin AOP, Greyerzer AOP, Weisswein



**FONDUE VACHERIN** ..... 220 g 29.00

Vacherin AOP, eau  
Vacherin AOP, Wasser



**FONDUE GOTHARD** ..... 220 g 29.50

Vacherin AOP, vin blanc  
Vacherin AOP, Weisswein



**FONDUE AUX BOLETS** ..... 220 g 30.00

Gruyère AOP, Vacherin AOP, vin blanc et bolets  
Greyerzer AOP, Vacherin AOP, Weisswein und Steinpilze

SERVIES AVEC PAIN ET POMMES DE TERRE  
MIT BROT UND KARTOFFELN SERVIERT

## LA RACLETTE

- RACLETTE -

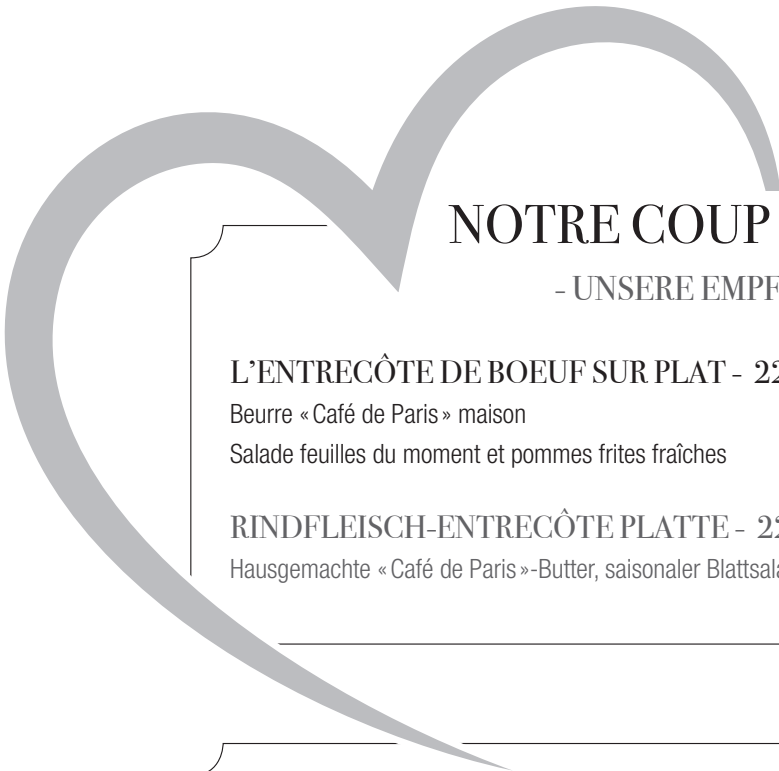


**RACLETTE DE VACHERIN AOP 300 g** ..... 31.00

Servie en raclette, accompagnée de p.d.terre, cornichons, petits oignons et courgettes au curry  
Serviert im Raclette-Pfännchen, zusammen mit Kartoffeln, Cornichons, Silberzwiebeln und Curry-Zucchini



**Terroir**  
FRIBOURG



## NOTRE COUP DE COEUR

- UNSERE EMPFEHLUNG -

**L'ENTRECÔTE DE BOEUF SUR PLAT - 220 g ..... 48.00**

Beurre « Café de Paris » maison

Salade feuilles du moment et pommes frites fraîches

**RINDFLEISCH-ENTRECÔTE PLATTE - 220 g ..... 48.00**

Hausgemachte « Café de Paris »-Butter, saisonaler Blattsalat und frische Pommes frites

**ESCARGOTS DE BOURGOCNE - 12 PIÈCES ..... 24.00**

Beurre maison

Weinbergsschnecken (12 Stück), Hausgemachte Kräuterbutter

# NOS ROESTIS & CROÛTE AU FROMAGE

- UNSERE RÖSTIS & KÄSESCHNITTEN -



**LE ROESTI « GRUÉRIEN » ..... 28.00**

Oignons, lardons et Gruyère AOP

Rösti nach Greizerart: Zwiebeln, Speckwürfel und Greizer AOP



**LE ROESTI « POYA » ..... 28.00**

Julienne jambon de la borne, poireaux et Vacherin AOP

Rösti mit geräucherten Schinken- und Lauchstreifen, Vacherin AOP



**LE ROESTI VÉGÉTARIEN ..... 27.00**

Julienne de poireaux, oignons et Vacherin AOP

Rösti mit Lauchstreifen, Zwiebeln und Vacherin AOP



**CROÛTE AU FROMAGE « VACHERIN » ..... 25.00**

Pain, vin blanc et Vacherin AOP

Käseschnitte mit Weisswein und Vacherin AOP

\* \* \* \* \*

**SUPPLÉMENT OEUF ..... 2.00**

Zuschlag Ei

**SUPPLÉMENT JAMBON DE LA BORNE ..... 5.00**

Zuschlag geräucherter Schinken



**Terroir**  
FRIBOURG

# NOS METS DE BRASSERIE

- BRASSERIE-GERICHTE -

**LA SAUCISSE DE VEAU DE « NICOLAS BERTSCHY » ..... 26.00**

Sauce lyonnaise, pommes frites fraîches

Kalbsbratwurst Nicolas Bertschy, Zwiebelsauce, hausgemachte Pommes frites



**LA SAUCISSE À RÔTIR DE PORC DE « NICOLAS BERTSCHY » ..... 28.00**

Sauce lyonnaise et roesti

Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce und Rösti



**LE DEMI POULET RÔTI AU FOUR DE LA « BELLE LUCE » EN GRUYÈRE 29.00**

Pommes frites fraîches

Ein halbes Poulet im Ofen gebraten von «La Belle Luce» in Greyerz, hausgemachte Pommes frites

**TÊTE DE VEAU MARAÎCHÈRE servie en caquelon ..... 33.00**

Pommes nature, sauce vinaigrette

Kalbskopf mit Gemüse, Salzkartoffeln und Vinaigrette Sauce

**LES PIEDS DE PORC AU MADÈRE, ROESTI, servis en caquelon ..... 34.00**

Schweinsfüsse an einer Madeirasauce, Rösti

**TRIPES À LA MILANAISE servies en caquelon ..... 32.00**

Pommes nature

Kutteln nach Mailänder Art, Salzkartoffeln



**L'ASSIETTE FRIBOURGEOISE ..... 38.00**

Lard, saucisson, jambon de la borne «Nicolas Bertschy» Pommes de terre, choux et carottes

Freiburger Teller: Speck, Wurst, Geräucherter Schinken Kartoffeln, Kohl und Rüben

PROVENANCE DES VIANDES : SUISSE

## FROMAGES

- KÄSE -



**ASSIETTE DE FROMAGES** ..... 13.00

80 g de Gruyère AOP et Vacherin AOP

Käseteller mit 80 g Greyerzer AOP und Vacherin AOP

## NOS DESSERTS DU TERROIR

- REGIONALE DESSERTS -



**COUPE DE L'ARMAILLI** ..... 13.00

Glace vanille, vin cuit et meringue, double crème de la Gruyère

Vanilleeis, Birnendicksaft und Meringue, Greyerzer Doppelrahm



**PARFAIT GLACÉ MAISON AU VIN CUIT** ..... 14.00

Meringue, double crème de la Gruyère et Poire à Botzi

Hausgemachtes Eisparfait mit Birnendicksaft, Meringue,

Greyerzer Doppelrahm und Büschelbirne



**MERINGUES DOUBLE, CRÈME DE LA GRUYÈRE** ..... 10.00 | 13.00

Meringues mit Greyerzer Doppelrahm



**MERINGUES GLACÉES, DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE** ..... 15.00

Meringues mit Eis und Greyerzer Doppelrahm



**LES GRIOTTES AU KIRSCH** ..... 15.00

In Kirsch eingelegte Sauerkirschen

# NOS DESSERTS

## - UNSERE DESSERTS -

**LA TOURTE AU KIRSCH DE ZOUG** ..... 12.00  
Zuger Kirschtorte

**LA CASSATA NATURE** ..... 8.00  
Italienische Eisspezialität mit kandierten Früchten

**LA CASSATA AVEC MARASCHINO** ..... 11.00  
Cassata-Fruchteisschnitte mit Maraschino

**LE CAFÉ GLACÉ** ..... 11.00  
Glace café glacé, espresso, chantilly  
Kaffe-Eiss, Espresso, Schlagrahm

**LE FRIBOURGEOIS** ..... 14.00  
Sorbet poire avec eau-de-vie de poire à Botzi  
Birnen sorbet mit Büschelbirne

**LE COLONEL** ..... 14.00  
Sorbet citron avec vodka  
Zitronensorbet mit Wodka

**LE VALAISAN** ..... 14.00  
Sorbet abricot avec abricotine  
Aprikosensorbet mit Aprikosenschnaps

**LE DESSERT ENFANT** ..... 6.00  
Kindereis in Spielfigur zum Mitnehmen

**LA BOULE DE GLACE** ..... 3.80  
Café glacé, citron, abricot, vanille, fraise, chocolat, poire, pistache  
Eine Kugel Eis: Kaffee, Zitrone, Aprikose, Vanille, Erdbeer, Schokolade, Birnen, Pistazie

\*\*\*\*\*

**SUPPLÉMENT CHANTILLY** ..... 2.50  
Zuschlag Schlagrahm

**SUPPLÉMENT DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE** ..... 5.00  
Zuschlag Greyerzer Doppelrahm



**Terroir**  
FRIBOURG

**NOS PARTENAIRES**

- UNSERE PARTNER -

