- 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 23.00
50 g de viande séchée, 30 g de lard sec de campagne
50 g Trockenfleisch und 30 g Trockenspeck vom Land

LA PLANCHETTE FRIBOURGEOISE 26.00
50 g de viande séchée, 30 g de lard sec de campagne, Gruyère AOP, Vacherin AOP
50 g Trockenfleisch, 30 g Trockenspeck vom Land, Greyerzer AOP, Vacherin AOP

LA PLANCHETTE DE VIANDE SÉCHÉE 26.00
80 g de viande séchée
80 g Trockenfleisch

NOS ENTRÉES

- UNSERE VORSPEISEN -

SALADE DE FEUILLES DU MOMENT 7.50
Gemischter Blattsalat

LA SALADE PAYSANNE ..... 15.00 | 22.00
Salade feuilles, oeuf poché, croûtons et lardons
Blattsalat, pochiertes Ei, geröstete Brotwürfel und Speckwürfel

ESCARGOTS DE BOURGOGNE - 6 PIÈCES 14.00
Beurre maison
Weinbergschneckenn (6 Stück), Hausgemachte Kräuterbutter

Terroir
FRIBOURG

NOTRE COUP DE COEUR

- UNSERE EMPFEHLUNG -

L'ENTRECÔTE DE BOEUF SUR PLAT - 220 g 46.00

Beurre « Café de Paris » maison

Salade feuilles du moment et pommes frites fraîches

RINDFLEISCH-ENTRECÔTE PLATTE - 220 g 46.00

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

ESCARGOTS DE BOURGOGNE - 12 PIÈCES 22.00

Beurre maison

Weinbergschneckenn (12 Stück), Hausgemachte Kräuterbutter

LA FONDUE

L'AUTHENTIQUE

FONDUE MOITIÉ-MOITIÉ ..... 220 g 27.00

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

FONDUE VACHERIN .....220 g 28.00

Vacherin AOP, eau
Vacherin AOP, Wasser

FONDUE GOTHARD ..... 220 g 28.00

Vacherin AOP, vin blanc
Vacherin AOP, Weisswein

FONDUE AUX BOLETS ..... 220 g 29.50

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 raclonette, 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

NOS ROESTIS & CROÛTE AU FROMAGE

- UNSERE RÖSTIS & KÄSESCHNITTEN -

LE ROESTI « GRUÉRIEN » 24.00

Oignons, lardons et Gruyère AOP
Rösti nach Greyerzerart: Zwiebeln, Speckwürfel und Greyerzer AOP

LE ROESTI « POYA » 24.00

Julienne jambon de la borne, poireaux et Vacherin AOP
Rösti mit geräucherten Schinken- und Lauchstreifen, Vacherin AOP

LE ROESTI VÉGÉTARIEN 23.50

Julienne de poireaux, oignons et Vacherin AOP
Rösti mit Lauchstreifen, Zwiebeln und Vacherin AOP

CROÛTE AU FROMAGE « VACHERIN » 22.00

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 » 24.00
Sauce lyonnaise, pommes frites fraîches
Kalbsbratwurst Nicolas Bertschy, Zwiebelsauce, hausgemachte Pommes frites

LA SAUCISSE À RÔTIR DE PORC DE « NICOLAS BERTSCHY » 26.00
Sauce lyonnaise et roesti
Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce und Rösti

LE DEMI POULET RÔTI AU FOUR DE LA « BELLE LUCE » EN GRUYÈRE 27.00
Pommes frites fraîches
Ein halbes Poulet im Ofen gebraten von «La Belle Luce» in Greyerz, hausgemachte Pommes frites

TÊTE DE VEAU MARAÎCHÈRE 28.00
Pommes nature, sauce vinaigrette
Kalbskopf mit Gemüse, Salzkartoffeln und Vinaigrette Sauce

LES PIEDS DE PORC AU MADÈRE, ROESTI 28.00
Schweinsfüsse an einer Madeirasauce, Rösti

TRIPES À LA MILANAISE 28.00
Pommes nature
Kutteln nach Mailänder Art, Salzkartoffeln

LA CHOUCROUTE GARNIE 35.00
Lard, saucisson, jambon de la borne « Nicolas Bertschy » p.d.terre et choucroute
Freiburger Teller: Speck, Wurst, geräucherter Schinken «Nicolas Bertschy», Salzkartoffeln und Sauerkraut

PROVENANCE DES VIANDES : SUISSE

Terroir
FRIBOURG

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 Büschelibirne

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

Terroir
FRIBOURG

NOS DESSERTS

- UNSERE DESSERTS -

LA TOURTE AU KIRSCH DE ZOUG 12.00
Zuger Kirschtorte

LA CASSATA 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 COLONEL 13.00
Zitronensorbet mit Wodka

LE VALAISAN 13.00
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 ou chocolat
Eine Kugel Eis: Kaffee, Zitrone, Aprikose, Vanille, Erdbeer oder Schokolade

* * * * *

SUPPLÉMENT CHANTILLY 2.50
Zuschlag Schlagrahm

SUPPLÉMENT DOUBLE CRÈME DE LA GRUYÈRE 5.00
Zuschlag Greyerzer Doppelrahm

Terroir
FRIBOURG

NOS PARTENAIRES

- UNSERE PARTNER -