



LES FONDUES / KÄSEFONDUE

Servies avec pain et pommes de terre
Mit Brot und Kartoffeln serviert

Fondue moitié-moitié.

Vacherin, gruyère, vin blanc

Freiburger Käsespezialität

mit Vacherin, Greyerzer und Weisswein 220 g. 26.00

Fondue vacherin. Vacherin, eau

Vacherin Fondue mit Wasser

220 g. 27.00

Fondue Gothard. Vacherin, vin blanc

Vacherin Fondue mit Weisswein

220 g. 28.00

Fondue aux bolets

Gruyère, vacherin, vin blanc et bolets

Fondue mit Vacherin und Greyerzer,

Weisswein und Steinpilzen

220 g. 29.00

LES PLANCHETTES

La planchette fondue

50 g. de viande séchée, 30 g. de lard sec de campagne

50 g. Trockenfleisch und 30 g. getrockneter Speck

auf einem Holzbrett serviert

21.00

La planchette fribourgeoise

50 g. de viande séchée, 30 g. de lard sec de campagne, Gruyère
AOP, Vacherin AOP

50 g. Trockenfleisch, 30 g. getrockneter Speck, Greyerzer
und Vacherin auf einem Holzbrett serviert

25.00

NOS ROESTIS



Le roesti « Gruérien »

Oignons, lardons et gruyère

Rösti nach Greyerzerart, Zwiebeln,

Speckwürfel und Greyerzer

23.50



Le roesti « Poya »

Julienne jambon de la borne

et poireaux, copeaux de vacherin

Rösti mit geräuchertem Schinken

und Lauch Julienne, Vacherin

23.50

NOS ENTRÉES

Salade de feuilles du moment

Gemischter Blattsalat 7.50

La salade paysanne, oeuf poché, croûtons et lardons

Bauernsalat, pochiertes Ei,
geröstete Brotwürfel und Speckwürfel 13.00 / 21.00

NOS PROPOSITIONS

La saucisse de veau Nicolas Bertschy,

sauce lyonnaise, Pommes frites fraîches

Kalbsbratwurst Nicolas Bertschy, Zwiebelsauce

Hausgemachte Pommes frites 22.00



La saucisse à rôtir de « Nicolas Bertschy »

Sauce lyonnaise et roesti

Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce und Rösti 24.00

Le demi poulet rôti au four, de la « Belle Luce » en Gruyère

Pommes frites fraîches

Ein halbes Poulet im Ofen gebraten von la « Belle Luce » in Greyerz

Hausgemachte Pommes frites 1 27.00

Tête de veau maraîchère

Pommes nature, vinaigrette

Kalbskopf Frühlingsart, Salzkartoffeln und Vinaigrette 27.00

Tripes à la milanaise

Pommes nature

Kutteln nach Miländer Art, Salzkartoffeln 27.00

Les pieds de porc au Madère, Roesti

Schweinsfüsse an einer Madeirasauce mit Rösti 27.00

L'entrecôte de boeuf sur plat (220 g.)

Beurre « Café de Paris » maison

Avec salade feuilles du moment et pommes frites fraîches

Rindfleisch-Entrecôte Platte (220 g.)

« Café de Paris » Butter

Frischer blattsalat und hausgemachte Pommes Frites 45.00



L'assiette fribourgeoise

Lard, saucisson, jambon de la borne « Nicolas Bertschy »

Pommes de terre, choux et carottes

Freiburger Teller

Speck, Wurst, Geräucherter Schinken

Kartoffeln, Kohl und Rüben 35.00



Terroir
FRIBOURG

Provenance des viandes
Bœuf - porc - volaille: Suisse
Agneau: Suisse

Herkunft des Fleisches
Rind - Schwein - Geflügel: Schweiz
Lamm: Schweiz