



## 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. 24.50

Fondue vacherin. Vacherin, eau

Vacherin Fondue mit Wasser

220 g. 25.00

Fondue Gothard. Vacherin, vin blanc

Vacherin Fondue mit Weisswein

220 g. 26.00

Fondue aux bolets

Gruyère, vacherin, vin blanc et bolets

Fondue mit Vacherin und Greyerzer,

Weisswein und Steinpilzen

220 g. 28.00

## 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

19.00

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

24.00



## LES CROÛTES AU FROMAGE

Gothard, vacherin avec poire et williamine

Vacherin mit Birne und Williams

22.00

Vacherin

Vacherin

20.00

Vacherin avec un œuf

Vacherin mit einem Ei

21.00

Valaisanne, fromage à raclette avec tomates et jambon

Nach Walliserart, Raclettekäse mit Tomaten und Schinken

22.00

## NOS ROESTIS



### **Le roesti « Gruérien »**

Oignons, lardons et gruyère  
Rösti nach Greyerzerart, Zwiebeln,  
Speckwürfel und Greyerzer

21.00



### **Le roesti « Poya »**

Julienne jambon de la borne  
et poireaux, copeaux de vacherin  
Rösti mit geräuchertem Schinken  
und Lauch Julienne, Vacherin

22.00

**Le roesti « Valaisan »** - Tomate, fromage à raclette  
Rösti nach Walliserart - Tomaten und Raclettekäse

21.00

## NOS SPÉCIALITÉS



### **La choucroute garnie**

Lard, saucisson, jambon de la borne « Nicolas Bertschy »  
Pommes de terre et choucroute  
Sauerkraut Teller  
Speck, Wurst, Geräuchterer Schinken  
Kartoffeln, Sauerkraut

32.00

### **Les pieds de porc**

Les pieds de porc au Madère, Roesti  
Schweinsfüsse an einer Madeirasauce mit Rösti

24.00

### **Souris d'agneau de pays braisée à l'ancienne**

Jus au cognac et raisins, légume du moment et roestis  
Lammhaxe langsam gegart nach traditioneller Art  
in einer Sauce aus Cognac und Rosinen,  
Gemüse und Rösti

39.00

### **Provenance des viandes**

Bœuf - porc - volaille: Suisse  
Agneau: Suisse

### **Herkunft des Fleisches**

Rind - Schwein - Geflügel: Schweiz  
Lamm: Schweiz



**Terroir**  
FRIBOURG

## NOS PROPOSITIONS / UNSER VORSCHLÄGE

Soupe de courge - Kürbis Suppe 9.00

Mélanges de feuilles du moment  
Gemischter Blattsalat 6.50

La salade mêlée - Gemischter Salat 9.50

La salade paysanne, œufs cuits dur, croûtons et lardons  
Bauernsalat, hartgekochtes Ei,  
geröstete Brotwürfel und Speckwürfel 9.50 / 16.00

Tête de veau croustillante façon gribiche  
Sauce rémoulade  
Knuspriger Kalbskopf, gribiche Art  
Remouladensauce 16.00 / 23.00

\* \* \* \* \*

La saucisse de veau Nicolas Bertschy, sauce lyonnaise  
et pommes frites fraîches  
Kalbsbratwurst Nicolas Bertschy, Zwiebelsauce  
und hausgemachte Pommes frites 17.00

 La saucisse à rôtir de « Nicolas Bertschy »  
Sauce lyonnaise et roesti  
Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce und Rösti 21.00

Le demi poulet rôti au four et pommes frites fraîches  
Ein halbes Poulet im Ofen gebraten  
und hausgemachte Pommes frites 21.00

Le steak de bœuf  
pommes frites fraîches et choix de légumes  
Rindsteack  
hausgemachte Pommes frites und Gemüseauswahl 38.00

Sauce Lyonnaise ou beurre Café de Paris  
Zwiebelsauce oder Café de Paris

## NOS DESSERTS

	Coupe de l'armailli, glace vanille, vin cuit et double crème de la Gruyère Vanille-Eis, Birnendicksaft, Greyerzer Doppelrahm	11.50
	Le parfait glacé maison au vin cuit Birnendicksafteisparfait mit Greyerzer Doppelrahm	12.00
	La meringue, double crème de la Gruyère Meringue mit Greyerzer Doppelrahm	11.00
	La meringue glacée, double crème de la Gruyère Meringue mit Eis und Greyerzer Doppelrahm	13.00
	Les griottes au kirsch - Sauerkirschen im Kirsch	12.00
	La tourte au kirsch de Zoug - Zuger Kirschtorte	10.50
	La crème brûlée à la catalane Gebrannte Creme nach Katalanischerart	9.50
	La cassata - Fruchteisschnitte Cassata	7.00
	La cassata avec maraschino Fruchteisschnitte Cassata mit Maraschino	10.00
	Le café glacé - Eiskaffee	9.50
	Le colonel - Zitronensorbet mit Wodka	12.00
	Le valaisan - Aprikonsensorbet mit Aprikosen Branntwein	12.00
	Le dessert enfant «Donald» - Kinderdessert «Donald»	5.00
	La boule de glace: café glacé, citron, abricot, vanille, fraise ou chocolat Eine Kugel Eis: Kaffee, Zitrone, Aprikose, Vanille, Erdbeer oder Schokolade	3.00
	Supplément chantilly - Zuschlag Schlagrahm	2.00
	Supplément double crème de la Gruyère Zuschlag Greyerzer Doppelrahm	4.00
	L'assiette de fromages: Gruyère AOP, Vacherin AOP et tomme de vache Käseteller, Greyerzer, Vacherin und Weichkäse	11.00



# Terroir

## FRIBOURG

### DESSERTS DU TERROIR

Parfait glacé au vin cuit

Coupe de l'armailli

Les meringues

Double crème de Gruyère

### VINS DU TERROIR

#### Rouges

Vully «Bel Air» gamay

Vully «Bel Air» garanoir

Vully Château de Mur

Rieux de la Bourgeoisie

St Saphorin

#### Blancs

Vully « Bel Air » chasselas

Rieux de la Bourgeoisie

St Saphorin

Domaine d'Ogoz

Vully Freiburger

Vully Pinot Gris

### EAUX-DE-VIE

Lie Domaine de L'Hôpital

Poire à Botzi, Berudge,

Framboise, abricotine, coing

### PROVENANCE

Vin cuit Morard Distillerie, Le Bry

Glace vanille, vin cuit Morard,

Crème double de Marsens,

Marc-Henri Horner

Meringues J.Hauser+Botterens

Crème double de Marsens

### PROVENANCE

Roland Chervet, Praz

Roland Chervet, Praz

Etat de Fribourg

Ville de Fribourg

Etat de Fribourg

Roland Chervet, Praz

Ville de Fribourg

Etat de Fribourg

Château de Gruyère

Derron & Fils, Vully

Derron & Fils, Vully

Ville de Fribourg, Bourgeoisie

Distillerie Morard, Le Bry



# Terroir

## FRIBOURG

### PLATS DU TERROIR

Fondue moitié-moitié

Fondue vacherin

Fondue aux bolets

Fondue Gothard

Croûte au fromage «vacherin»

Croûte au fromage «Gothard»

(vacherin, poire, eau-de-vie de poire)

Roesti gruérien

(oignons, lardons, gruyère râpé,  
pommes de terre en robe râpées)

Assiette fribourgeoise

(jambon de la borne, lard, saucisson,  
choux, pommes de terre, carottes)

Tomme du «Paysan»

(poêlée de pommes de terre,  
lardons, oignons, épinards,  
tomme de vache)

L'assiette de fromages

(Gruyère AOP, Vacherin AOP,  
tomme de vache)

### PROVENANCE

Provenance du Gruyère AOP

Laiteries du Crêt et Hauteville

Provenance du Vacherin AOP

Laiteries d'Arconciel,

De Chavannes-Les-Forts,

Maules et Schwenny

Provenance du Vacherin AOP

Laiteries d'Arconciel,

De Chavannes-Les-Forts,

Maules et Schwenny

Eau-de-vie de Morard, Le Bry

Produits de la région

Gruyère AOP de la fromagerie de Marsens

Horner Marc-Henri

Jambon de la borne,

Lard, saucisson,

Boucherie Robatel et Bertschy

Villars-sur-Glâne et Fribourg

Tomme de vache :

Fromagerie de Marsens

Horner Marc-Henri

Fromagerie de Marsens

Marc-Henri Horner