



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. 25.50

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 20.00

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

NOS ROESTIS



Le roesti « Gruérien »

Oignons, lardons et gruyère

Rösti nach Greyerzerart, Zwiebeln,

Speckwürfel und Greyerzer

22.50



Le roesti « Poya »

Julienne jambon de la borne

et poireaux, copeaux de vacherin

Rösti mit geräuchertem Schinken

und Lauch Julienne, Vacherin

22.50

NOS ENTRÉES


- Salade de feuilles du moment
Gemischter Blattsalat 7.00
- La salade paysanne, œufs cuits dur, croûtons et lardons
Bauernsalat, hartgekochtes Ei,
geröstete Brotwürfel und Speckwürfel 12.00 / 16.00

NOS PROPOSITIONS

- La saucisse de veau Nicolas Bertschy, sauce lyonnaise
Pommes frites fraîches
Kalbsbratwurst Nicolas Bertschy, Zwiebelsauce
Hausgemachte Pommes frites 20.00

-  La saucisse à rôtir de « Nicolas Bertschy »
Sauce lyonnaise et roesti
Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce und Rösti 23.00

- 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 25.50

-  La choucroute garnie
Lard, saucisson, jambon de la borne « Nicolas Bertschy »
Pommes de terre et choucroute
Sauerkraut Teller
Speck, Wurst, Geräucherter Schinken
Kartoffeln, Sauerkraut 34.00

- Les pieds de porc
Les pieds de porc au Madère, Roesti
Schweinsfüsse an einer Madeirasauce mit Rösti 25.00

- 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 44.00








Terroir
FRIBOURG

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

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

NOS DESSERTS

	Coupe de l'armailli, glace vanille, vin cuit et double crème de la Gruyère Vanille-Eis, Birnendicksaft, Greyerzer Doppelrahm	12.00
	Le parfait glacé maison au vin cuit Birnendicksafteparfait mit Greyerzer Doppelrahm	13.00
	La meringue, double crème de la Gruyère Meringue mit Greyerzer Doppelrahm	12.00
	La meringue glacée, double crème de la Gruyère Meringue mit Eis und Greyerzer Doppelrahm	14.00
	Les griottes au kirsch - Sauerkirschen im Kirsch	12.00

* * * * *

La tourte au kirsch de Zoug - Zuger Kirschtorte	11.50
La cassata - Fruchteisschnitte Cassata	8.00
La cassata avec maraschino Fruchteisschnitte Cassata mit Maraschino	10.00
Le café glacé - Eiskaffee	10.00
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	3.50
Supplément chantilly - Zuschlag Schlagrahm	2.50
Supplément double crème de la Gruyère Zuschlag Greyerzer Doppelrahm	5.00