

LA CARTE DE SAISON / DIE SAISONKARTE

La salade mêlée (petite assiette) Gemischter Salat (kleiner Teller)	9.00
La salade paysanne, œufs cuits dur, croûtons et lardons Bauernsalat, hartgekochtes Ei, geröstete Brot und Speckwürfel	9.50 / 16.00
La grande assiette de salades et crudités Grosser gemischter Salat	19.00
L'assiette de salades, crudités et melon Gemischter Salatteller mit Melone	20.50
La salade de thon garnie Thunfischsalatteller garniert	20.50
La salade de bœuf bouilli, pommes frites Siedfleischsalat, Pommes Frites	20.50
La salade de cervelas vinaigrette, pommes frites Cervelassalat, Pommes Frites	17.00
 Le jambon de campagne et saucisson (froid), Pommes frites Geräucherter Schinken und Wurst (kalt), Pommes Frites	25.00
Le roastbeef froid, sauce tartare et pommes frites Kalter Roast-beef, Tartarsauce und Pommes Frites	27.00
Petite portion / Kleine Portion	22.00
Les mignons de bœuf (filet) poêlés Garnis de salades et pommes frites Rindfiletmignon mit Salat garniert und Pommes Frites	32.00
Le vitello tonnato, pommes frites Vitello Tonnato, Pommes Frites	26.00



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. getrockenes 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. getrockenes 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, vacherin avec tomates et jambon

Nach Walliserart, Vacherin mit Tomaten und Schinken 22.00


NOS PROPOSITIONS / UNSER VORSCHLÄGE

Le potage du jour - Tagessuppe	6.00
La petite salade verte - Kleiner grüner Salat	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

* * * * *

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

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

 Le roesti «Gruérien» Oignons, lardons et gruyère Rösti nach Greyerzerart , Zwiebeln, Speckwürfel und Greyerzerkäse	21.00
--	-------

Le roesti «Valaisan» - Tomate, fromage à raclette Rösti nach Walliserart - Tomate und Raclettekäse	21.00
---	-------

Le steak de bœuf «Café de Paris» Pommes frites fraîches et choix de légumes Rindsteack mit Kräutersauce, hausgemachte Pommes frites und Gemüseauswahl	36.00
--	-------

L'entrecôte de cheval, sauce à l'ail Pommes frites fraîches et salade mêlée Pferdeentrecôte mit Knoblauchsauce, hausgemachte Pommes frites und Gemischter Salat	36.00
--	-------

NOS SPÉCIALITÉS



Le roesti «Gruérien»

Oignons, lardons et gruyère

Rösti nach Greyerzerart , Zwiebeln,
Speckwürfel, und Greyerzerkäse

21.00



Le roesti «Poya»

Julienne jambon de la borne
et poireaux, copeaux de vacherin
Rösti mit Geräucherter Schinke
und Lauch Julienne, Vacherin

22.00



La saucisse à rôtir de «Nicolas Bertschy»

Sauce lyonnaise et roesti

Schweinsbratwurst, Zwiebelsauce und Rösti

21.00



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

29.00

Les pieds de porc

Les pieds de porc au Madère, Roesti

Schweinsfüsse an einer Madeirasauce mit Rösti

24.00

La poêlée de pommes de terre et épinards

Oignons, lardons et tomme vaudoise tiède

Kartoffelpfanne mit Zwiebeln, Speckwürfel

und lauwarmer Waadtländer Tomme

25.00

Provenance des viandes

Bœuf - porc - volaille: Suisse

Cheval: Canada

Herkunft des Fleisches

Rind - Schwein - Geflügel: Schweiz

Pferd: Kanada



Terroir
FRIBOURG

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