

## 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