

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