

Entrées / Vorspeisen

Tomate "Rose de Berne " Mozzarella fribourgeoise "Noula" et pesto "Berner Rose" Tomate Freiburger Mozzarella "Noula" und Pesto	19
Os à moelle à la fleur de sel, pain paillasse grillé Markknochen mit Fleur de Sel, gegrilltes Paillasse-Brot	18
Tartare de bœuf à l'italienne et pain toasté Italienisches Rindertartar und getoastetem Brot	24 / 36
Gaspacho de melon et légumes d'été, graines caramélisées Gazpacho aus Melone und Sommergemüse, karamellisierte Kerne	15
Déclinaison d'aubergines, tomates et basilic, jus de légumes Deklination aus Auberginen, Tomaten und Basilikum, Gemüse Jus	23 / 34
Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

Plats principaux / Hauptgänge

Poulet "Patte Noire de la Gruyère"	43
Cuisse en ragoût, velouté et peau croustillante	
Suprême, variation de maïs et chanterelles	
Greyerzer "Patte Noire de la Gruyère" Poulet	
Schenkel in Ragout, Velouté und knusprige Haut	
Supreme, Variation von Mais und Pfifferlingen	
Tagliata de bœuf, tomates confites, roquette, parmesan, pignons de pin	46
Pommes frites fraîches du Domaine de Cormagens	
Rindfleisch-Tagliata, konfierte Tomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne	
Frische Pommes frites vom Domaine de Cormagens	
Risotto du Vully aux chanterelles et herbettes du jardin	28
Vully Risotto mit Pfifferlingen und Gartenkräutern	
Tomahawk de "Porc d'ici" doré	43
Jus réduit au poivre de Sichuan	
Pommes nouvelles sautées et légumes du Seeland	
"Porc d'ici"-Schweins Tomahawk	
Jus mit Szechuan Pfeffer	
Gebratene neue Kartoffeln und Seeland-Gemüse	
Sandre façon Gravlax au yuzu	28 / 42
Taboulé d'orge perlé aux fruits de la passion	
Zander nach Gravlax-Art mit Yuzu	
Rollgerste-Taboulé mit Passionsfrucht	
Filets de perches au vin blanc du Vully et légumes du moment	41
Riz, pommes frites fraîches du Domaine de Cormagens ou pommes nature	
Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully und Gemüse	
Reis, frische Pommes frites aus Cormagens oder Petersilienkartoffeln	

Desserts / Desserts

Baba au rhum, fraises Baba au rhum, Erdbeeren			15
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar			12
Pavlova "Forêt Noire", sorbet griottes Pavlova "Schwarzwälder Art", Sauerkirschen-Sorbet			15
Mousse et gelée à l'abricot, sorbet oseille Aprikosenmousse und -gelee, Sauerampfer Sorbet			15
Café gourmand « surprise » Cinq douceurs suivant les envies de la pâtissière Überraschungs-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten nach Lust der Pâtissière			21
Glaces et sorbets "Giolito" Eis und Sorbet von "Giolito"	1 boule / 1 Kugel 2 boules / 2 Kugeln 3 boules / 3 Kugeln		5.50 7.80 9.90
Glaces Vanille, chocolat, café, caramel, pistache de Sicile, noisettes			
Sorbets Abricot, framboise, fraise mara des bois, pamplemousse, mangue, citron			
Chantilly			1.50
Assiette de fromages de nos monts et garnitures Käseteller aus der Region mit Garnituren			14 / 18

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus
Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv