

Entrées / Vorspeisen

Variété de tomates anciennes du Pays des Trois-Lacs Sorbet basilic et mozzarella fribourgeoise "Noula" Alte Tomatensorte aus dem Drei-Seen-Land Basilikum-Sorbet und Freiburger „Noula»-Mozzarella	19
Tataki de pastèque du Seeland Crème brûlée de chou-fleur et noix de cajou Seeländer Wassermelone Tataki Gebrannte Creme aus Blumenkohl und Cashewnüsse	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
Aile de raie à la grenobloise Gel de citron, câpres frites, croûtons de cuchaule et huile de safran Rochenflügel nach Grenoble Art Zitronengel, frittierte Kapern, Cuchaule-Croûtons und Safranöl	28
Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

Plats principaux / Hauptgänge

Duo d'agneau du pays	48
Cromesquis de gigot, filet rosé aux poires à botzi et vin cuit	
Pommes sautées au beurre noisette	
Duo vom lokalen Lamm	
Cromesquis vom Gigot, rosa Filet mit Büschelbirnen und «Vin cuit»	
Bratkartoffeln mit Nussbutter	
Tagliata de bœuf, tomates confites, roquette, parmesan, pignons de pin	47
Pommes frites fraîches du Domaine de Cormagens	
Rindfleisch-Tagliata, konfierte Tomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne	
Frische Pommes frites vom Domaine de Cormagens	
Risotto Baldo du Vully aux tomates et copeaux de Mont-Vully	30
Baldo-Risotto aus dem Vully mit Tomaten und Mont-Vully-Käsespäne	
Dos de cabillaud sauvage confit à l'huile d'olive	40
Ecrasé de pommes-de-terre au citron	
Vinaigrette de légumes d'été et sauce à l'oseille	
In Olivenöl confierter Rücken von Wildfang Kabeljau	
Kartoffelstampf mit Zitrone	
Sommergemüse-Vinaigrette und Sauerampfersauce	
Filets de perches au vin blanc du Vully et légumes du moment	42
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, pruneaux Baba au rhum, Zwetschgen		15
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar		12
Douceur pistache-pêche de vigne, sablé cacao, sorbet pêche de vigne Pistazien und Weinbergpfirsich Versuchung, Kakao-Sablé Weinbergpfirsich-Sorbet		16
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 8.80 12.10
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