

Entrées / Vorspeisen

Tarte Tatin d'aubergines, glace de burrata « Noula » à la double crème	22
Auberginen Tarte Tatin, Doppelrahm-Burrata-Glace «Noula»	
Os à moelle à la fleur de sel, pain paillasse grillé	18
Markknochen mit Fleur de Sel, gegrilltes Paillasse-Brot	
Tartare de bœuf à l'italienne et pain toasté	24 / 36
Italienisches Rindertartar und getoastetem Brot	
Gaspacho de pastèque et légumes d'été, graines caramélisées	16
Wassermelonen-Gazpacho mit Sommergemüse, karamellisierten Kernen	
Carpaccio de poulpe, perles de citron et piment d'Espelette	24
Oktopus-Carpaccio mit Zitronenperlen und Piment d'Espelette	
Jeunes pousses de salade du moment	12
Vinaigrette à l'italienne et garnitures	
Salat aus jungen Sprossen	
Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	

Plats principaux / Hauptgänge

Tomahawk de « Porc d'ici » en croûte de cuchaule, Jus au vin cuit Pommes grenailles aux herbes Tomahawk vom «Porc d'ici» in Cuchaule-Kruste, «Vin Cuit» Jus Kräuter-Kartoffeln	44
Rognons de veau flambés au « calvados » de Lugnorre Rösti et légumes du Seeland Kalbsnieren flambiert mit Lugnorre-«Calvados» Rösti und Gemüse aus dem Seeland	36
Tagliata de bœuf de nos Monts, tomates confites, roquette, Parmesan, pignons de pin Pommes frites fraîches de Cormagens Rindfleisch-Tagliata « De nos Monts » Konfierte Tomaten, Rucola, Parmesan, Pinienkerne Frische Pommes frites aus Cormagens	48
Risotto Baldo du Vully à la Perle du Domaine Chervet Chanterelles en persillade Baldo-Risotto aus dem Vully mit „Perle“ vom Domaine Chervet Pfifferlinge in Kräuter-Knoblauch-Butter	33
Queue de lotte sauvage de Roscoff à la ventricina fribourgeoise Paëlla de riz complet du Vully et tomates de Benjamin Blaser Wildfang Seeteufel aus Roscoff mit Freiburger Ventricina Paella aus Vollkornreis vom Vully und Tomaten von Benjamin Blaser	49
Filets de perches au vin blanc du Vully, légumes du moment Pommes frites fraîches de Cormagens, riz ou pommes nature Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully, Gemüse Frische Pommes frites aus Cormagens, Reis oder Petersilienkartoffeln	42
Filets de perches du Lac de Morat de notre pêcheur Pierre Schaer Concassée de tomates de Salavaux, cébettes, ail et fines herbes Pommes frites fraîches de Cormagens, riz ou pommes nature Eglifilet aus dem Murtensee von unserem Fischer Pierre Schaer Tomaten-Concassée aus Salavaux, Frühlingszwiebeln, Knoblauch und Kräutern Frische Pommes frites aus Cormagens, Reis oder Petersilienkartoffeln	52

Desserts / Desserts

Parfait glacé à l'absinthe de Larusée, fraises du Vully Larusée Absinth-Parfait, Erdbeeren aus dem Vully		17
Crème brûlée à la vanille de Madagascar Crème brûlée mit Vanille aus Madagaskar		12
Tuiles sésame, citron jaune, framboise et basilic Sesamhippen, Zitronen, Himbeeren und Basilikum		16
Déclinaison de chocolat blanc et pêches Variation von weisser Schokolade und Pfirsichen		17
Notre café gourmand « surprise » Cinq douceurs suivant les envies du pâtissier Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten		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