

Entrées / Vorspeisen

Tarte Tatin d'aubergines, glace de burrata «Noula» à la double crème Auberginen Tarte Tatin, Doppelrahm-Burrata-Glace «Noula»	22
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 pastèque et légumes d'été, graines caramélisées Wassermelonen-Gazpacho mit Sommergemüse, karamellisierten Kernen	16
Carpaccio de poulpe, perles de citron et piment d'Espelette Oktopus-Carpaccio mit Zitronenperlen und Piment d'Espelette	24
Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

Plats principaux / Hauptgänge

Tomahawk de « Porc d'ici » en croûte de cuchaule AOP Jus réduit au vin cuit Pommes grenailles aux herbes Tomahawk vom « Porc d'ici » in Cuchaule AOP Kruste Kräftiger « 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 et légumes du moment Riz, pommes frites ou pommes nature Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce aus dem Vully und Gemüse Reis, Pommes oder Petersilienkartoffeln	42

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