

Entrées / Vorspeisen

Pana cotta et gazpacho de petit-pois avec sorbet menthe Erbsen- Pana Cotta und Gazpacho mit Minze-Sorbet	18
Burrata «Noula» de Fribourg, salade de tomates et espuma basilic Freiburger Burrata «Noula», Tomatensalat mit Basilikum-Espuma	26
Terrine de truite fumée de Belfaux avec asperges vertes Mousse au citron vert Terrine von geräucherter Forelle aus Belfaux und grünem Spargel Limetten-Mousse	24
Pressée de foie gras de canard et son chutney du moment Entenstopfleber-Terrine mit seinem Chutney	28
Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot	24 / 36
Jeunes pousses de salade du moment Vinaigrette à l'italienne et garnitures Salat aus jungen Sprossen Italiennische-Vinaigrette und Garnituren	12

Plats principaux / Hauptgänge

Ossobuco « Gremolata »	43
Risotto du Vully et légumes de saison	
Ossobuco «Gremolata»	
Risotto aus dem Vully und Saisongemüse	
Parisienne de bœuf Suisse Black Angus, sauce bordelaise	53
Purée de pommes de terre et légumes de saison	
Hohrückensteak vom Schweizer Black Angus-Rind, Bordelaise-Sauce	
Kartoffelpüree und Gemüse der Saison	
Tête de veau dans son bouillon avec légumes et pommes nature	28
Sauce ravigote	
Kalbskopf in seinem Sud mit Gemüse und Salzkartoffeln	
Sauce Ravigote	
Œuf parfait avec duo d'asperges, sauce hollandaise	
Lentilles noires beluga du Cournillens façon risotto	26
Perfektes Ei mit Spargelduo, Hollandaise-Sauce	
Schwarze Belugalinsen aus Cournillens nach Risotto-Art	
Omble chevalier mi-cuit avec sauce vierge	39
Epinards sautés et riz aux herbes	
Glasig gegarter Saibling mit Sauce Vierge	
Sautierter Spinat und Kräuterreis	
Filets de perches meunière au Traminer du Vully	42
Pommes persillées, riz ou pommes frites et légumes glacés	
Eglifilet gebraten mit Traminer-Sauce aus dem Vully	
Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes frites und glaciertes Gemüse	

Desserts / Desserts

Mille-feuilles de tuile au sésame Saladine de fraise à la menthe et thé noir Mille-Feuilles von Sesam-Tuille Erdbeer-Minze-Salat mit schwarzem Tee	15
Palet au cassis et citron vert avec sorbet yuzu Schwarzer Johannisbeer-Limetten-Palet mit Yuzu-Sorbet	15
Entremet Fribourgeois à la cuchaule, vin cuit et meringues Freiburger Entremet mit Cuchaule, Vin Cuit und Meringues	14
Rhubarbes pochées, mousse chocolat blanc Financier aux amandes et baies roses, glace Tonka Pochierter Rhabarber mit weisser Schokoladenmousse Mandelfinancier mit rosa Beeren und Tonka-Eis	15
Notre café gourmand « surprise » Cinq douceurs suivant les envies de Laura Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süssigkeiten nach Lauras Lust	21
Assiette de fromages de nos monts et garnitures Käseteller aus der Region mit Garnituren	12 / 17