

## **BIENVENUE**

**Nature, tradition et pur plaisir  
avec les meilleurs produits régionaux,  
préparés avec amour pour vous.**

L'Hôtel de l'Ours à Sugiez, au bord du lac de Morat, possède un riche passé ; ancienne maison de vigneron, construite en 1843 et restaurée avec soin dans le respect de son histoire.

Aujourd'hui, nous vous invitons à savourer notre cuisine raffinée dans une ambiance chaleureuse.

Embarquez pour un voyage culinaire – que ce soit dans notre restaurant accueillant, sur notre terrasse ensoleillée, dans notre jardin charmant à l'ombre des arbres ou dans notre cave voûtée à l'atmosphère unique.

-----

## **HERZLICH WILLKOMMEN**

***Natur, Tradition und viel Genuss  
mit den besten Zutaten aus der Region,  
liebevoll für Sie zubereitet.***

***Das Hotel de l'Ours in Sugiez am Murtensee hat eine reiche Geschichte  
Als Winzerhaus das 1843 erbaut wurde und seither liebevoll mit Denkmalschutz  
restauriert wurde.***

***Heute laden wir Sie ein, in diesem gemütlichen Ambiente unsere feine Küche zu  
geniessen.***

***Begeben Sie sich auf eine kulinarische Reise – sei es im gemütlichen Restaurant,  
auf der sonnigen Terrasse, im verwünschten Garten unter den Bäumen oder im  
stimmungsvollen Gewölbekeller.***

# Cuisine estivale «Saveurs de L'Ours»

## Les Entrées

<b>Salade du marché de L'Ours (V)</b> <b>Marktsalat vom « Grossen Moos » Bären</b>	<b>11/23</b>
+ Fromage à rebibes / <i>Hobelkäse</i>	+5
+ Jambon cru / <i>Rohschinken</i>	+5
<b>Terrine de Foie Gras, Abricots et Brioche</b> <b>Entenleber Terrine, Aprikosen und Brioche</b>	<b>29</b>
<b>Tartare de Veau à la truffe d'été</b> <b>Kalbstartar mit Sommer Truffel</b>	<b>32/46</b>
<b>Carpaccio de coquille Saint-Jacques aux agrumes et pickles d'oignons rouges</b> <b>Jakobsmuschel-Carpaccio mit Zitrusaromen und eingelegten Roten Zwiebeln</b>	<b>25</b>
<b>Gazpacho aux tomates jaunes (V)</b> <b>Gelbes Tomaten - Gazpacho</b>	<b>12</b>
+ 1 pièce coquille Saint-Jacques / <i>1 Stück Jakobsmuschel</i>	+4

De 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 21h00

## Suggestion végétarienne

<b>Tofu de Frutigen avec notre version de « salade César » tiède (V)</b> <i>Frutiger Tofu mit unserer Version von warmem „Caesar Salat“</i>	<b>36</b>
<b>Pâtes « Risoni » aux légumes méditerranéens et espuma de limette (V)</b> <i>Pasta « Risoni » mit mediterranem Gemüse und Limettenschaum</i>	<b>32</b>

## Les poissons et fruits de mer

<b>Filets de perche meunière, beurre citron, pommes allumettes et sauce rémoulade</b> <i>Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter, Streichholzkartoffeln und rémouladen Sauce</i>	<b>39/44</b>
<b>Sole entière meunière avec haricots verts et tomates</b> <i>Ganze Seezunge in Butter gebraten mit grünen Bohnen und Tomaten</i>	<b>56</b>
<b>Coquilles Saint-Jacques, Pâtes « Risoni » aux légumes méditerranéens et espuma de limette</b> <i>Jakobsmuscheln, Pasta « Risoni » mit mediterranem Gemüse und Limettenschaum</i>	<b>48</b>

De 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 21h00

## Les viandes

<b>Roastbeef avec sauce rémoulade et pommes frites</b> <i>Roastbeef mit Sauce « Remoulade » und Pommes frites</i>	<b>36</b>
<b>Poulet involtini avec notre version de « salade César » tiède</b> <i>Poulet-Involtini mit unserer Version von warmem „Caesar Salat“</i>	<b>39</b>
<b>Poitrine de porc de plein air de Fribourg, braisée pendant 24 heures, laquée aux « Cinq épices » et pak choi</b> <i>Freiburger Wiesenschweinebauch, 24 Stunden geschmort, mit « Fünf-Gewürze » Sauce und Pak Choi</i>	<b>45</b>
<b>Tournedos de filet de boeuf</b> <b>Café de Paris, légumes du moment, pommes allumettes</b> <i>Gebratenes Rindsfilet-Tournedos</i> <i>Café de Paris, Gemüse vom Seeland, Streichholzkartoffeln</i>	<b>56</b>
<b>Surf &amp; Turf, +1 demi queue de homard /</b> <b>Surf &amp; Turf + 1 halber Hummerschwanz</b>	<b>+13</b>

De 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 21h00

**Menu de l'Ours**

## Amuse-bouche

\*\*\*

### Salade du marché de l'Ours

*Marktsalat vom grossen Moos*

\*\*\*

### Filets de perche meunières au beurre citron Pommes allumettes et sauce rémoulade

*Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter  
Streichholzkartoffeln und rémoulade Sauce*

\*\*\*

### Douceur de notre pâtisserie

*Eine süsse Köstlichkeit von unserer Patisserie*

\*\*\*

CHF 62

## Les desserts

*De 12h00 à 14h00 et de 18h00 à 21h00*

**Une « Caprese » en douceur, avec basilic, mascarpone, tomates et framboises**  
***Eine süsses « Caprese », mit Basilikum, Mascarpone, Tomaten, und Himbeeren***

17

<b>Crème brûlée au fruit de la passion</b> <i>Passionsfrucht-Crème brûlée</i>	<b>10</b>
<b>Affogato - Glace vanille avec espresso et crème</b> <i>Affogato - Vanille Glace mit Espresso und Rahm</i>	<b>9</b>
<b>Café Glacé - Glace mocca et vanille avec espresso et crème</b> <i>Eiskaffee - Vanille und Mocca Glace mit Espresso und Rahm</i>	<b>12.50</b>
<b>Coupe Danemark - Glace vanille et sauce au chocolat</b> <i>Coupe Danemark - Vanille Glace und Schoggisauce</i>	<b>12.50</b>

## Les glaces

<b>Mocca, Vanille, Chocolat</b> <i>Mocca, Vanille, Schokoladen</i>	par boule <b>4</b>
+ crème / rahm	+1.50
+ liqueur / likör	+5

## Les sorbets

<b>Citron, Framboise, Abricot</b> <i>Zitronen, Himbeeren, Aprikosen</i>	par boule <b>4</b>
+ crème / rahm	+1.50
+ liqueur / likör	+5

## Le fromage

<b>Assiette de fromage</b> <i>Käse teller</i>	<b>19</b>
--	-----------

## Pour la petite faim toute la journée

*Für den kleinen Hunger zwischendurch*

12.00h – 21h00

<b>Salade du marché de L'Ours (V)</b> <i>Marktsalat vom « Grossen Moos » Bären</i>	<b>11/23</b>
---	--------------

+ Fromage à rebibes / <i>Hobelkäse</i>	+5
+ Jambon cru / <i>Rohschinken</i>	+5
<b>Tartare de Veau à la truffe d'été</b> <i>Kalbstartar mit Sommer Truffle</i>	32/46
<b>Portion pommes frites</b> <i>Portion pommes</i>	8
<b>Roastbeef avec sauce rémoulade et pommes frites</b> <i>Roastbeef mit rémoulade Sauce und Pommes frites</i>	36
<b>Filets de perche meunière, beurre citron, pommes allumettes, sauce rémoulade</b> <i>Gebratene Eglifilets an Zitronenbutter, Streichholzkartoffeln, rémoulade sauce</i>	39/44
<b>Gazpacho aux tomates jaunes (V)</b> <i>Gelbes tomaten gazpacho</i>	12
+ 1 pièce coquille Saint-Jacques / <i>1 Stück Jakobsmuschel</i>	+4

## À TABLE

Notre pain provient de la boulangerie Guillaume Sugiez.

## DE LA CUISINE

Viandes et poissons proviennent des sources suivantes :

Veau : Suisse | Bœuf : Suisse / Australie | Sole : UE | Volaille : Suisse  
 Porc : Suisse | Coquille Saint-Jacques : Japan | Perche : UE / Suisse  
 Langouste : Bahamas | Tofu : Suisse-Frutigen

**Nous vous fournirons volontiers des informations sur les allergènes.**

**Tous les prix sont en CHF, TVA incluse.**

### **ENFANTS**

**Les enfants sont invités à découvrir la variété de notre Cuisine des Ours.  
Notre équipe du restaurant se fera un plaisir de vous aider.**

### **AM TISCH**

***Unser Brot stammt aus der Bäckerei Guillaume Sugiez***

### **AUS DER KÜCHE**

***Fleisch & Fisch haben folgende Herkunft:***

***Kalb: Schweiz | Rind: Schweiz / Australien | Seezunge: EU | Geflügel: Schweiz***

***Schwein: Schweiz | Jakobsmuschel: Japan | Egli: EU / Schweiz | Languste: Bahamas***

***Tofu: Schweiz -Frutigen***

***Über Allergene geben wir gerne Auskunft***

***Alle Preise in CHF inkl. der gesetzlichen MwSt.***

### **KINDER**

***Auch Kinder sollen die Vielfalt unserer Bären-Küche kennen lernen.  
Unser Restaurant Team hilft Ihnen gerne weiter.***