

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Chers Gastronomes, chers Gourmandes et Gourmets,

Tous nos mets et desserts sont préparés « à la minute », à base de produits frais ! Cela nécessite beaucoup d'attention et de soin... et un certain temps... Pour toutes questions sur les allergènes ou intolérances, merci de vous adresser à nos collaborateurs.

Salutations gourmandes
Frédéric Duvoisin et toute sa brigade de cuisine

Liebe Gastronomen, liebe Gourmands und Gourmets,

All unsere Gerichte und Desserts werden mit frischen Produkten "à la Minute" zubereitet! Dies erfordert viel Aufmerksamkeit und Sorgfalt... und Zeit... Bei Fragen zu Allergenen und Intoleranzen, geben Ihnen unsere Mitarbeiter sehr gerne Auskunft.

Kulinarische Grüsse
Frédéric Duvoisin und seine ganze Küchenbrigade

Origine des viandes et poissons :

Bœuf: Suisse, Irlande / **Veau:** Suisse / **Canard:** France / **Porc:** Suisse / **Volaille:** France

Gibier à poil: Autriche, Allemagne / **Gibier à plume :** Grande-Bretagne

Omble chevalier : Islande / **Perches:** Pologne / **Loup de mer:** Grèce

Herkunft des Fleisches und des Fisches:

Rind: Schweiz, Irland / **Kalb:** Schweiz / **Ente:** Frankreich / **Schwein:** Schweiz /

Geflügel: Frankreich / **Wild:** Österreich, Deutschland / **Wildgeflügel:** Grossbritannien

Saibling: Island / **Egli:** Polen / **Wolfsbarsch:** Griechenland

Les prix s'entendent en francs suisses, TVA et service inclus

Alle Preise in Schweizer Franken, MwSt. und Service inklusiv

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Entrées / Vorspeisen

Carpaccio de cerf aux noisettes torréfiées et copeaux de foie gras de canard Hirschcarpaccio mit gerösteten Haselnüssen und Späne von Entenstopfleber	25
Rouelles de foie gras de canard et son chutney Entenstopfleber-Rouelles mit seinem Chutney	21
Dos d'omble chevalier mi-cuit, vinaigrette de lentilles Beluga à la betterave rouge et mousse de raifort Halbgegartes Saiblingsfilet auf einer Beluga-Linsen-Vinaigrette mit Roter Bete und Meerrettich-Mousse	20
Velouté de potiron à l'amaretto et éclats de châtaigne confite Kürbiscremesuppe mit Amaretto und kandierte Kastaniensplittern	17
Jeunes pousses de salade du moment, Vinaigrette balsamique et garnitures Salat aus jungen Sprossen, Balsamico-Vinaigrette und Garnituren	12

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Plats de chasse / Wild Hauptgänge

Médailles de cerf rôtis au thym	42
Sauce poivrade Gebratene Hirschmedaillons mit Thymian Pfeffersauce	
Civet de chevreuil aux champignons	36
Rehpfeffer mit Champignons	
Joues de cerf longuement mijotées aux petits oignons et grué de cacao	38
Lang geschmorte Hirschkinnbäckchen mit Silberzwiebeln und Kakaonibs	
Filet de canard sauvage cuit rosé	45
Jus aux baies de sureau Wildentenfilet rosa gegart Holunderbeeren-Jus	
Filets de lièvre rôtis « Grand-Mère »	42
Gebratene Hasenfilets nach "Grossmutter's Art"	
Assiette de garnitures automnales et spätzli « maison »	25
Herbstlicher Beilagenteller und hausgemachte Spätzli	

Tous nos plats de gibier sont servis avec les accompagnements traditionnels de chasse, ainsi que des spätzli fait maison
Alle unsere Wildgerichte werden mit traditionellen Wildbeilagen und hausgemachten Spätzli serviert

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Plats principaux / Hauptgänge

Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot	36
Suprême de poularde fermière à la crème de champignons Tagliatelle au beurre Freiland Poulardenbrust an einer Champignons-Rahmsauce Butter-Tagliatelle	36
Tête de veau aux légumes frais, pommes natures et sauce ravigote Kalbskopf mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln, Sauce Ravigote	27
Pièce de filet de bœuf à la confiture d'échalote et sauce vin rouge Rinderfilet-Stück mit Schalottenmarmelade und Rotweinsauce	52
Traditionnel risotto à la courge et vieux Vacherin fribourgeois Traditioneller Kürbisrisotto mit altem Freiburger Vacherin	25
avec jambon cru Swiss Gourmet «Swiss Grand Cru » mit Schweizer Gourmet "Grand Cru" Rohschinken	32
Filets de perches, sauce au vin blanc Pommes persillées, riz ou pommes frites Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes frites	41
Choucroute de loup de mer au Traminer du Vully pommes persillées et fleurs de carotte Wolfsbarsch-Sauerkraut mit Traminer aus dem Vully Petersilienkartoffeln und Karottenblüten	42

ROMANTIK

HÔTEL DE L'OURS

Desserts / Desserts

Mousse glacée coco-passion	15
Coulis de mangue aux baies de Sichuan népalais Kokosnuss-Passions-Eiscreme-Mousse Mango-Coulis mit nepalesischen Sichuan-Beeren	
Entremet chocolat et poires rôties au miel	15
Senteurs de tilleul sauvage Schokolade-Entremet mit in Honig gerösteten Birnen Duft von wilden Lindenblüten	
Sablé aux vermicelles	15
Praliné noisette et crème glacée à la courge Vermicelles-Sablé Haselnusspraline und Kürbiseis	
Panna cotta à la vanille	13
Confit de coing et tuile aux amandes Vanille-Panna-Cotta Quittenkonfit und Mandel-Tuile	
Notre café gourmand « surprise »	18
5 douceurs suivant les envies de Laura Unser "Überraschungs"-Café gourmand 5 verschiedene Süßigkeiten nach Lauras Lust	
Assiette de fromages de nos monts et garnitures	12 / 17
Käseteller aus der Region mit Garnituren	