

# 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: Espagne / Volaille: France

Agneau : Grande Bretagne / Cerf : Allemagne, Autriche / Escargots : Gurmels (Suisse)

Omble chevalier : Islande / Perches: Pologne / Loup de mer: Grèce / Thon : Océan Pacifique

**Herkunft des Fleisches und des Fisches:**

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

Geflügel: Frankreich / Hirsch: Deutschland, Österreich / Schnecken: Gurmels (Schweiz)

Saibling: Island / Egli: Polen / Wolfsbarsch: Griechenland / Thunfisch: Pazifik

**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

<b>Pressée de foie gras de canard et son chutney du moment</b> Entenstopfleber-Terrine mit seinem Chutney	21
<b>Carpaccio de cerf aux noisettes torréfiées et copeaux de foie gras de canard</b> Hirschcarpaccio mit gerösteten Haselnüssen und Späne von Entenstopfleber	25
<b>Mille-feuilles croustillant de thon rose mariné aux quatre agrumes</b> <b>Saladine de mangue aux baies de Tilfda</b> Knuspriges Mille-feuilles von an vier Zitrusfrüchten mariniertem rosa Thunfisch, Mango-Salat mit Tilfda-Beeren	25
<b>Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté</b> Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot	24
<b>Cassolette d'escargots de Gurmels aux champignons et persil</b> Schnecken Cassolette aus Gurmels an Champignons und Petersilie	26
<b>Emulsion de carotte à l'écorce d'orange</b> <b>Royale à la badiane et chips sésame</b> Karottenemulsion mit Orangenschale Royale mit Sternanis und Sesamchips	15
<b>Saladine du Seeland et jeunes pousses</b> <b>Vinaigrette à l'italienne et garnitures</b> Seeländer Saladine und junge Sprossen Italiennische Vinaigrette und Garnituren	12

# ROMANTIK

## HÔTEL DE L'OURS

### Plats principaux / Hauptgänge

<b>Fondantes joues de porc « Pata negra »</b>	<b>40</b>
<b>Jus corsé au piment d'Espelette, riz façon paëlla</b> Geschmorte "Pata negra" Schweinskinnbacken Kräftiger Jus mit Piment d'Espelette, Reis nach Paella-Art	
<b>Parisienne de bœuf « Swiss Grand Cru » rassie sur os</b>	<b>52</b>
<b>Beurre d'échalote au vin rouge</b> Rindshohrücken "Swiss Grand Cru" am Knochen gereift Rotwein-Schalotten-Butter	
<b>Suprême de poularde fermière</b>	<b>36</b>
<b>Jus à l'écorce d'orange et moutarde ancienne</b> Freiland Poulardenbrust, Jus mit Orangenschale und altem Senf	
<b>Tête de veau aux légumes frais, pommes natures et sauce ravigote</b>	<b>27</b>
Kalbskopf mit frischem Gemüse und Salzkartoffeln, Sauce Ravigote	
<b>Tartare de bœuf à l'italienne parfumé à la truffe et pain toasté</b>	<b>36</b>
Italienisches Rindertartar mit Trüffel und getoastetem Brot	
<b>Traditionnel risotto à la courge et vieux Vacherin fribourgeois</b>	<b>25</b>
<b>Larmes de vieux balsamique</b> Traditioneller Kürbisrisotto mit altem Freiburger Vacherin Tropfen von altem Balsamico	
<b>avec jambon sec «Swiss Grand Cru »</b>	<b>32</b>
mit Schweizer "Swiss Grand Cru" Rohschinken	
<b>Nage d'omble chevalier mi-cuit, légère émulsion de racine de persil</b>	<b>40</b>
<b>Poêlée de champignons et pommes parisiennes</b> Saiblingsfilet halbgegart in leichter Petersilienwurz-Emulsion Gebratene Champignons und Pariser Kartoffeln	
<b>Filets de perches meunière au Traminer du Vully</b>	<b>41</b>
<b>Pommes persillées, riz ou pommes frites et légumes glacés</b> Eglifilet gebraten mit Weissweinsauce Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes frites und glaciertes Gemüse	
<b>Choucroute de loup de mer au vin blanc</b>	<b>42</b>
<b>Pommes persillées et fleurs de carotte</b> Wolfsbarsch-Sauerkraut mit Weisswein Petersilienkartoffeln und Karottenblüten	

# ROMANTIK

## HÔTEL DE L'OURS

### Desserts / Desserts

<b>Macaron glacé ananas-coco</b> Gefrorenes Ananas-Kokos-Makron	15
<b>Entremet pur chocolat aux éclats de caramel</b> <b>Crème onctueuse à l'écorce d'orange</b> Entremet aus reiner Schokolade mit Karamellsplittern Sämige Creme mit Orangenschalen	15
<b>Sablé au pain d'épices</b> <b>Mousse de mandarine et châtaigne au cognac</b> Lebkuchen-Sablé Mandarinen-Kastanienmousse mit Cognac	13
<b>Panna cotta aux fruits de la Passion</b> <b>Craquantes tuiles au sésame</b> Passionsfrucht Panna-Cotta Knusprige Sesamtuiles	13
<b>Notre café gourmand « surprise »</b> <b>Cinq douceurs suivant les envies de Laura</b> Unser "Überraschung"-Café Gourmand Fünf verschiedene Süßigkeiten nach Lauras Lust	18
<b>Assiette de fromages de nos monts et garnitures</b> Käseteller aus der Region mit Garnituren	12 / 17