




SUGGESTIONS D'AUTOMNE

ENTRÉES

- Soupe de courge au nuage de lait de la Gruyère** 14.50 
Kürbissuppe mit Milchwolke
-
- Ballotine de foie gras mi-cuit, chutney de poire à Botzi, brioche feuilletée maison** 32.-
Entenleber-Terrine, Büschelbirnen Chutney, hausgemachte Blätterteigbrioche
-
- Salade automnale de rampon, copeaux de rebibes de l'Etivaz et viande séchée de cerf, croûtons d'une cuchaule AOP, vinaigrette maison** 22.-
Herbstsalat mit Nüsslisalat, Rebibe-Spänen und Hirschtrockenfleisch, Safranbrot-Würfelchen, hausgemachte Vinaigrette
-
- Duo de panna cotta et tartare de champignons des sous-bois, figue rôtie, pousses de saladin** 28.- 
Duo von Panna Cotta und Waldpilz-Tartar, gebratene Feige und Salatsprossen
-
- Carpaccio de cerf, topinambour, noisettes et truffes, feuilles de roquette, chips de pain** 28.-
Hirsch-Carpaccio mit Topinambur, Haselnuss und Trüffel, Rucolablätter, Brot-Chips
-
- Tataki de thon rouge façon asiatique, enoki, wasabi** 32.-
Tataki vom Roten Thunfisch nach asiatischer Art an Enoki - Wasabi

PLATS

- Médailles de chevreuil prise dans la selle, sauce poivrade, spätzli maison dorés, garniture de chasse** 53.-
Rehmedaillons vom Rücken, Pfeffersauce, gebratene hausgemachte Spätzli, Wildgarnitur
-
- Entrecôte de cerf aux bolets, spätzli maison dorés, garniture de chasse** 46.-
Hirsch-Entrecôte mit Steinpilzen, gebratene hausgemachte Spätzli, Herbstgemüse
-
- Caille désossée rôtie, risotto safrané au mascarpone** 39.-
Gebratene entbeinte Wachtel auf Safranrisotto mit Mascarpone

- Joue de sanglier braisée à la bière fribourgeoise, pommes de terre
Agria fumées, légumes d'automne** 36.-
In Freiburger Bier geschmorte Wildschweinbäckchen, geräucherte
Agria-Kartoffeln, Herbstgemüse
-
- Ravioli farcis au jambon de la borne, céleri et truffes,
éclats de noisettes** 32.-
Ravioli gefüllt mit geräuchtem Beinschinken mit Sellerie und Trüffel,
Haselnussplittern
-
- Déclinaison de choux-fleurs rôtis, graines torréfiées,
feuilles de tétragone** 29.- 
Deklination von gebratenem Blumenkohl, geröstete Kernen,
Tetragonienblättern

DESSERTS

- Vacherin glacé biscuité, caramel fleur de sel et mûres,
nage de fruits rouges épicés, éclats de nougatine** 15.-
Vacherin glacé mit Biskuit, Karamell-Fleur de Sel und Brombeeren,
würziger roter Beerencoulis, Nougat-Splitter
-
- Finger poire williamine, perles et sorbet, crémeux chocolat,
biscuit cannelle, mousseline vanille** 15.-
Williamin-Birnenkuchen, Perlen und Sorbet, Schokoladencreme,
Zimtkeks, Vanillemousseline
-
- Pavlova aux fruits rouges et son sorbet, déclinaison de marrons,
crème mousseline au vin cuit** 15.-
Pavlova mit roten Früchten und Sorbet, Kastaniendeklination,
«Vin cuit»-Mousseline.



Plat végétarien