






# SUGGESTIONS DE PRINTEMPS

## ENTRÉES

- Capuccino d'asperges au nuage de lait de la Gruyère** 14.50   
Spargelcapuccino mit Milchwolke aus Greyerz
- 
- Duo d'asperges vertes et blanches, sauce hollandaise** 27.-/38.-   
Duo aus grünem und weißem Spargel, Sauce Hollandaise
- 
- Burrata di Bufala « fribourgeois », légumes verts du printemps, noisettes et amandes, vinaigrette au sésame** 28.-   
« Freiburger » Burrata di Bufala, grünes Frühlingsgemüse, Haselnüsse und Mandeln, Sesam-Vinaigrette
- 
- Croûte de cuchaule AOP aux morilles, crème de la Gruyère** 28.-   
Safranbrot AOP - Kruste mit Morcheln, Greyerzer Doppelrahm
- 
- Trio d'haricots en salade, courgette trompette, cerises et pistaches** 22.-   
Bohnen-Trio in Salat, Trompetenzucchini, Kirschen und Pistazien
- 
- Foie gras de canard mi-cuit, chutney abricot-romarin, brioche feuilletée** 32.-  
Halbgegarte Entenleber-Terrine, Aprikose-Rosmarin Chutney, Blätterteigbrioche

## PLATS

- Côte de veau du pays aux giroles, pommes grenailles sautées, légumes printaniers** 58.-  
Kalbskotelett aus der Region mit Pfifferlingen, sautierte Frühkartoffeln, Frühlingsgemüse
- 
- Entrecôte de bœuf Angus Premium Swiss au poivre de la vallée Maggia, pommes nouvelles rôties, asperges et carottes, pickles d'oignons rouges** 56.-  
Entrecôte Premium vom Schweizer Angus-Rind mit Pfeffer aus dem Maggiatal, gerösteten neuen Kartoffeln, Spargel und Karotten, rote Zwiebel-Pickles
- 
- Côtelettes d'agneau, condiment d'échalotes et thym frais, frites de panisse, sucrine** 49.-  
Lammkoteletts mit Schalotten und frischem Thymian, « Panisse frites » aus Kichererbsen, Kopfsalat Grasse Sucrine

**Filet de cabillaud à la vapeur, risotto coulant, légumes printaniers** 46.-  
*Gedämpftes Kabeljaufilet, feiner Risotto, Frühlingsgemüse*

**Tortellini farcis aux morilles et au vin jaune, petits pois, asperges et fèves, rebibes de l'Etivaz** 38.-   
*Tortellini gefüllt mit Morcheln und Gelbwein, Erbsen, Spargel und Favabohnen, Etivazkäse-Rollen*

## DESSERTS

**Finger glacé crumble pistache, sorbet framboise-griotte, parfait glacé passion-gingembre, cranberries, crème légère yuzu** 15.-  
*Eis-Finger mit Pistazien-Streusel, Himbeer-Sauerkirschen-Sorbet, Passionsfrucht-Ingwer-Eisparfait, Cranberries, leichte Yuzu-Creme*

**Délice praliné aux amandes et noisettes croquantes, moelleux chocolat, mousse d'abricot et son sorbet, nougatine et fruits secs** 15.-  
(Sans Gluten et sans lactose)  
*Praliné-Delicatesse mit Mandeln und Haselnusskrokant, Schokoküchlein mit flüssigem Kern, Aprikosenmousse mit Sorbet, Nougat und Trockenfrüchten*  
(Gluten- und laktosefrei)

**Fine tarte à la crème d'amande et rhubarbe, confit de fraise à la menthe et son sorbet, crème vanillée.** 15.-  
*Feines Küchlein mit Mandelcreme und Rhabarber, Erdbeerkonfit mit Minze und Sorbet, Vanillecreme*



Plat végétarien