

POUR COMMENCER... VORSPEISEN

SALADE VERTE / GRÜNER SALAT	6.50
SALADE MELEE / BUNT GEMISCHTER SALAT	9.-
POTAGE DU JOUR / TAGESSUPPE	9
POTAGE DU JOUR AVEC FROMAGE ET PAIN	15.-
<i>TAGESSUPPE MIT GREYERZER-VACHERIN-ZIGER BROT</i>	
TOMME DE CHÈVRE SELON ARRIVAGE	10-
<i>ZIEGENKÄSE</i>	
BURRATA FRIBOURGEOISE	27.-
HUILE D' OLIVE, BASILIC ET TOMATES	
<i>FREIBURGER BURRATA</i>	

PLANCHETTE DE NOS PÂTURAGES PETITE 19.-- GRANDE 29--

4 SORTES DE VIANDES, GRUYÈRE ET VACHERIN AOP, BEURRE ET PAIN

HOLZ-PLÄTTLI MIT LECKEREM VOM WEIDEVIEH

TROCKENFLEISCH-WURST-GREYERZER-VACHERIN AOP- ZIGER-TROCKENSPECK, BROT UND BUTTER

PLANCHETTE DE FROMAGES AOP 15.-

GRUYÈRE ET VACHERIN, BEURRE ET PAIN

HOLZ-PLÄTTI MIT GREYERZER-VACHERIN-ZIGER BROT UND BUTTER



FLAMMEKUECHE



LA CLASSIQUE / DER KLASSISCHE

17-

CRÈME-LARDONS-OIGNONS

SPECKWÜRFEL, ZWIEBELN UND SAUERRAHM (CRÈME FRAICHE)

LA GRATINÉE / DER GRATINIÈRE

19-

CRÈME-GRUYÈRE – OIGNONS – JAMBON DE LA BORNE

KÄSE, ZWIEBELN, GERÄUCHERTER BAUERNSCHINKEN (BÛÛREHAMA)

LA VÉGÉ / DER VEGETARISCHE



17.-

CRÈME- OIGNONS – LÉGUMES DU JOUR –FROMAGE

SAUERRAHM (CRÈME FRAÎCHE) ZWIEBELN, UND SAISONALES GEMÜSE

LA BIQUETTE



21-

CRÈME- CHÈVRE-FIGUES-MIEL-OIGNONS-NOIX

SAUERRAHM, ZWIEBELN, FEIGEN, ZIEGENKÄSE, HONIG- NÜSSE

NOS SALADES



GRANDE SALADE MÉLÉE / GROSSER GEMISCHTER SALAT 15.-

SALADE FERMIERE / BAUERNSALAT 19.-

*SALADE VERTE, TOMATES, CUBES DE GRUYERE, LARD,
CROÛTONS, ŒUF CUIT DUR.*

BLATTSALAT, TOMATEN, CROUTONS, GREYERZERWÜRFEL,
GEKOCHTE EIER, SPECK

SALADE CHÈVRE CHAUD 22.-

SALADE AVEC TARTINES CHÈVRE CHAUD-MIEL ET NOIX

SALAT MIT WARMEM ZIEGENKÄSE HONIG UND NÜSSE

SALADE LANDAISE / LANDES SALAT 29.-

*MAGRET DE CANARD, FOIE GRAS, NOIX, SALADE VERTE ET
TOMATES*

ENTENBRUST, FOIE GRAS, NÜSSE, BLATTSALAT, TOMATEN

SALADE FITNESS DE POULET 27.-

HÜHNER-FITNESS-SALAT

LES VIANDES SUR ARDOISE



BŒUF 41

AGNEAU 41

PAVÉ DE BŒUF LARDÉ 39

CHEVAL 33

SERVI AVEC BEURRE MAISON, FRITES – SALADE MÉLÉE

AUF HEISSEM STEIN

POMMES FRITES UND GEMISCHTEM SALAT – HAUSGEMACHTE

BUTTER

RINDSENTRECÔTE 41

LAMMFILET 41

SPECKSTEAK 39

PFERDESTEAK 33

CORDON BLEU DE PORC MAISON, FRITES, SALADE 31.-

JAMBON DE LA BORNE – VACHERIN

SCHWEINSCHNITZEL – GERÄUCHERTER BAUERNSCHINKEN (BÜÜREHAMA) –
VACHERIN –POMMES FRITES– SALAT

TARTARE DE BŒUF (200GR) / RINDSTARTAR 29.-

SERVI AVEC TOAST ET FRITES

SERVIERT MIT FRITES– GERÖSTETEM BROT UND BUTTER

JAMBON DE LA BORNE FROID 24.-

SERVI AVEC FRITES – SALADE MÉLÉE

GERÄUCHERTER BAUERNSCHINKEN (BÜÜREHAMA), KALT
SERVIERT MIT POMMES FRITES UND GEMISCHTEM SALAT

ROSBIF FROID–FRITES–PETITE SALADE MÈLEE 29.-

ROSBIF, KALT SERVIERT MIT POMMES FRITES UND GEMISCHTEM SALAT

VITELLO TONATO DE VEAU–FRITES –SALADE MELEE 28.-

KALBFLEISCH VITELLO TONATO, SERVIERT MIT POMMES FRITES UND
GEMISCHTEM SALAT



LES INCONTOURNABLES / DIE UNVERZICHTBAREN

MACARONI DE L'ARMAILLI / ÄLPLERMAGRONEN 18

MACARONI, OIGNONS, GRUYÈRE, CRÈME DOUBLE

MAGRONEN-ZWIEBELN-GREYERZER, DOPPELRAHM

SUPPL. JAMBON / ÖPFÜBAUERNSCHINKEN +2

SUPPL. COMPOTE POMME / ÖPFÜKOMPOTT +2

RÖSTI MAISON COMPLET JAMBON FROMAGE 21

HAUSGEMACHTE RÖSTI (BRÄGÜ) / BAUERNSCHINKEN / KÄSE

SUPPL. ŒUF / ZUSCHLAG MIT EI +2

CROÛTE AU FROMAGE NATURE 20.-

KÄSESCHNITTEN (CHEESSCHNITTA) NATUR

COMPLÈTE AVEC JAMBON 23.-

MIT GERÄUCHERTEM BAUERNSCHINKEN (BÜÛREHAMA)

SUPPL. ŒUF / ZUSCHLAG MIT EI +2



NOS FONDUES

220 GR SERVIES AVEC PAIN / SERVIERT MIT BROT

SUPPL PDT/ZUSCHLAG KARTOFFELN +2,-

FONDUE MOITIÉ MOITIÉ / HALB-HALB **23**



POUR LES PETITS RANDONNEURS MAX. 12 ANS

FÜR KLEINE WANDERER BIS MAX. 12 JAHRE

MACARONI OU CHICKEN FRITES OU JAMBON FRITES **12**

MACARONI, CHICKEN FRITES ODER GERÄUCHERTE BAUERNSCHINKEN

PORTION FRITES **7**

COMPOTE POMME / APFELKOMPOTT **4**

CHICKEN-FRITES

ENFANT 12,- ADULTES 15,-



Les petites douceurs

Café gourmand	13.--
Tarte du jour	7.--
Tartelette framboises / myrtilles	9.—
Tartelette au citron	8.—
Mousse au chocolat noir	10.—
Cheese Cake du jour	8.--
Meringues – Crème double et fruits	10.--
Meringues glacées – Crème de la Gruyère et fruits	13.50



Café gourmand 13.--

**café ou thé assorti de desserts
maison et délices de la région**



Süsse genüsse

KUCHEN TAGESANGEBOT	7.--
HIMBEER/ BLAUBEERE KÜCHLEIN	9.--
ZITRONE KUCHLEIN	8.--
DUNKLE SCHOKOLAENMOUSSE	10.--
CHESSE CAKE TAGESANGEBOT	8.--
MERINGUES – DOPPELRAHM UND BEEREN	10
MERINGUES BEGLEITET	13.50
MIT 2 KUGELN EIS (NACH WAHL), GREYERZER-DOPPELRAHM UND BEEREN	



café gourmand 13.-

Kaffee oder Tee begleitet von
Hausgemachten Desserts und
Köstlichkeiten aus der Region

