

KÄSE – STÜBLI – AU FROMAGE

SALATE & VORSPEISEN

SALADES & ENTRÉES

Bunterblattsalat mit Croutons <i>Mélange de salades vertes et croûtons</i>			9
Kürbissuppe mit Kümmeltwist <i>Soupe de potiron avec un twist aux cumins</i>			8.50
Tatar vom Rind Toast und Butter <i>Tartare de boeuf</i>	70g		22
<i>Toast et beurre</i>	140g		32

FREIBURGER FONDUE'S

FONDUES DE FROMAGE FRIBOURGEOIS

AB 2 PERSONEN

DÈS 2 PERSONNES

DER KLASSIKER

MOITIÉ - MOITIÉ

50% Vacherin von 5 Reifegraden zwischen 3 ½ - 6 Monaten 50% Greyerzer von 3 Reifegraden: 9, 12, 18 Monate mit knusprigem Halbweissbrot <i>50% Vacherin de 5 maturités entre 3 ½ et 6 mois</i> <i>50% Gruyère de 3 maturités : 9, 12, 18 mois</i> <i>au pain mi-blanc croustillant</i>			25 /Pers.
--	--	--	-----------

DAS GESUNDE

CHÈVRE

100% Ziegenkäse von verschiedenen jungen Reifegraden mit knusprigem Winzerbrot <i>100% fromage de chèvre de différentes jeunes maturités</i> <i>au pain mi-foncé croustillant</i>			35 /Pers.
--	--	--	-----------

DIE HAUSMISCHUNG

MÉLANGE MURTENHOF

50% Vacherin von 5 zwischen 3 ½ - 6 Monaten 50% Greyerzer von 2 Reifegraden: 18 (80%) und 12 (20%) Monate abgerundet mit Freiburger Weisswein vom Vully mit knusprigem Halbweissbrot und neuen Kartoffeln <i>50% Vacherin de 5 maturités entre 3 ½ et 6 mois</i> <i>50% Gruyère de 3 maturités : 9, 12, 18 mois</i> <i>au vin blanc « Freiburger » du Vully</i> <i>au pain mi-blanc croustillant</i>			30 /Pers.
---	--	--	-----------

KÄSE – STÜBLI – AU FROMAGE

NACHSPEISEN

DESSERTS

Apfelkuchen mit Schlagrahm <i>Gâteau aux pommes avec crème chantilly</i>	8
Trüffel mousse mit Beeren und Mandelbiskuit <i>Mousse de truffes avec des baies et biscuit à l'amande</i>	14
Käseteller „Cuennet“ mit Hauschutney's <i>Assiette de fromages « Cuennet » et chutney's maison</i>	14

TAGLIOLINI AL TARTUFO

MANTECATI DEUTRO LA FORME DI PARMIGIANO REGGIANO

TAGLIOLINI MIT TRÜFFELN, ZUBEREITET IN PARMESAN KÄSE (REGGIANO)

TAGLIOLINI AUX TRUFFES PRÉPARÉES DANS LA MEULE DE PARMESAN (REGGIANO)

kl. Portion 32

Portion 38

DIE DREI CÜPLI

TROIS FLÛTES

Exquisite Winter-Begleitung: Drei Jahrgangs – Champagner <i>Accompagnement exquis pour l'hiver : Trois Champagne millésimés</i> Maison Louis Roederer <i>Brut Vintage 2012 (avec la moitié-moitié)</i> <i>Blanc de Blanc 2012 (avec la chèvre)</i> <i>Rosé Vintage 2013 (avec le mélange maison)</i> 3 Cüpli nach Wahl <i>3 flûtes au choix</i>	45
--	----

DAS EXTRA

EAU DE VIE

Passende Schweizer Qualitätsbrände (Familie Etter) -42 vol% aus Kirschen (Klassiker), Quitten (Gesunde) oder Birnen (Hausm.) <i>Distillats Suisse de qualité de cerises (avec la moitié-moitié), coings</i> <i>(avec la chèvre) ou poires (avec le mélange Murtenhof)</i> 2cl	10
---	----