

le jardin

restaurant du domaine

- Winter Menu -

Tagesgericht	21.00	Die Empfehlung der Woche	25.00
Nur Mittags erhältlich		Mittags und Abends erhältlich	

- Vorspeise -

Salat vom Domaine	9.50		Tagessuppe	12.00	
Grüner Salat, Karotten, rote Bete, Apfel und Weisskohl, Croutons und Nüsse Serviert in eine knusprige Tortilla Schale					

- Quiche und Salat -

Lauch-Käse-Quiche	25.00	
Serviert mit einem gemischten Salat und italienischem Dressing Der Mont Vully Käse kommt aus Cressier, in der Region Fribourg		

Wie eine TV-Snackplatte... nur ohne TV, serviert mit ein Glass Wein oder Citronnade	29.00
Gemüsesalat, Tagessuppe, Lauch-Käse-Quiche, Trockenfleisch, Freiburger Vacherin AOP Käse, Mont Vully Käse, Essiggurke und Nüsse	

Armailli Salat, serviert in eine knusprige Tortilla Schale	27.00	
Blattsalatmischung, überbackenen Toast mit Ziegenkäse und Honig, Winterradieschen, Rote Bete, Nüsse, Birnen und italienischem Dressing		

- Burgers -

Glutenfreies Brot* auf Anfrage erhältlich

Freiburger Burger	29.00
Hausgemachter Burger Bun mit Sesamsamen, Rindfleisch (CH), Speck (CH), Kohl und Karotten Pickels, Salatblätter, Freiburger Vacherin AOP, Burgersauce vom Chef, serviert mit hausgemachten Pommes und Salat	

Oder die vegetarische Version	29.00	
Hausgemachter Burger Bun mit Sesamsamen, Portobello Pilz und Kartoffelpuffer, Kohl und Karotten Pickels, Ricottasauce und die Speziale Burgersauce vom Chef, serviert mit hausgemachten Pommes und Salat		

Hausgemachten Pommes	8.50
Saucen : ketchup*, mayonnaise*, Chefs sauce	

- Lieber etwas...neues aus der Region -

Freiburger Tartiflette mit Chasselas	30.00
Mit Mont Vully Käse, Geräucherter Schweineschinken, Kartoffel, Zwiebeln	
Auch vegetarisch erhältlich : mit Pastrami von Planted serviert	
Panzerotti mit Ricotta und Schwarze Truffel	31.00
Cremiger Lauch und Parmesan Käse	
Rund um den Garten	36.00
Saisongemüse aus unserem Garten und aus dem Hof Faver in Wallenbuch, Kürbissuppe und Lion's Mane Pilze (Kanton Freiburg - bei Monsieur Ben)	

- ...mit Fleisch-

Fleisch des Tages	41.00
Serviert mit Saisongemüse und Kartoffelpuffer	

- ...mit Fisch-

Fisch des Tages	41.00
Serviert mit Saisongemüse und Dinkelrisotto aus dem Hof Faver	

- Nachtisch -

Winter Profiteroles , mit Vanille, Haselnuss und Pistazien, Schokoladensauce	12.00
Traditionel «Vin cuit» Kuchen mit Double Cream Eis und Meringue	12.00
Schokoladenfondue - Villars Boudji 63% - mit frischen Früchten und eine Kugel Eis ihrer Wahl*	13.00
Crème brûlée mit Weihnachtsgewürzen	12.00
Café gourmand	13.00
Profiterole mit Eis ihrer Wahl*, Schokoladensauce, kleine Gebäcke und mini crème brûlée mit Weihnachtsgewürze – serviert mit Kaffee, Espresso oder Tee	
Mövenpick Eis* entdecken Sie unsere Eis Karte	

* Das Sternchen (*) bedeutet, dass das Gericht die Anforderungen des Labels „Hausgemacht“ nicht erfüllt.



Wenn Sie Allergien oder Unverträglichkeiten haben,
wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeiter.
Bitte beachten Sie auch die Informationen auf der Rückseite Ihres Tischsets.
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen
über mögliche Allergene in den Speisen.

