

- Winter Menu -

Tagesgericht

21.00

Nur Mittags erhältlich

Die Empfehlung der Woche

25.00

Mittags und Abends erhältlich

- Vorspeise -

Salat vom Domaine

9.50



Grüner Salat, Karotten, rote Bete, Apfel und Weisskohl, Croutons und Nüsse
Serviert in eine knusprige Tortilla Schale

Tagessuppe

12.00



- Quiche und Salat -

Lauch-Käse-Quiche

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

25.00



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

Blattsalatsmischung, 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 Spezielle 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

Saisongemüse aus unserem Garten und aus dem Hof Faver in Wallenbuch, Kürbissuppe und Lion's Mane Pilze (Kanton Freiburg - bei Monsieur Ben)

36.00



- ...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 Weihnachtsgewürzen – 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.

