

- Frühlingskarte -


**Tagesgericht** 21.00

Nur Mittags erhältlich  
von Montag bis Freitag

**Die Empfehlung der Woche** 25.00

Mittags und Abends erhältlich  
von Montag bis Freitag

- Vorspeise -

**Salat vom Domaine** 9.50   
Grüner Salat, Radieschen, Karotten,  
Sprossen, Croutons und italienischem  
Dressing. Dazu, rote Bete und Apfel Tatar  
im Glass.  
*Serviert in eine knusprige Tortilla Schale*


**Tagessuppe** 12.00  


**Feulleté mit Spargeln** 16.00   
Gribiche-Sauce und Sprossen aus  
unserem Gemüse Garten

- Quiche und Grosse Salat -

**Spinat und «Saint-Urbain» Käse-Quiche** 25.00   
Serviert mit einem gemischten Salat und italienischem Dressing

**Frühlings Salat, serviert in eine knusprige Tortilla Schale** 26.00   
Grüner Salat, Sprossen, Radieschen, Grüne und Weisse Spargeln, Ackerbohne,  
Ei (60°), «Saint-Urbain» Käse, frische Kräuter und italienischem Dressing


**Armailli Salat, serviert in eine knusprige Tortilla Schale** 27.00   
Grüner Salat, Rote Bete, Basilikum, Sprossen, Radieschen, geröstete Cashewkerne,  
überbackenen Toast mit Ziegenkäse und Honig, und italienischem Dressing

**Salat mit geräucherter Forelle aus Gruyère** 27.00   
Kartoffelsalat mit roten Zwiebeln, Ei mit Liebstöckel Mayonnaise aus unserem  
Garten, Apfel, frische Kräuter und Blattsalatmischung

- Burgers -

*Glutenfreies Brot\* auf Anfrage erhältlich*

**Freiburger Burger** 29.00  
Hausgemachter Burger Bun mit Sesamsamen, Rindfleisch (CH), Speck (CH), Karotten  
Pickels und Rote Bete «Tondo di Chioggia», Salatblätter, Freiburger Vacherin AOP,  
Burgersauce vom Chef, serviert mit hausgemachten Pommes und Salat

**Oder die vegetarische Version** 29.00   
Hausgemachter Burger Bun mit Sesamsamen, \*Planted Pulled BBQ, Karotten Pickels und  
Rote Bete «Tondo di Chioggia», Freiburger Vacherin AOP, vegane tomaten-cotta-sauce,  
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 -

**Handgemachte Gnocchi\*** serviert mit Babyspinat und Brennnesseln  
Von *Pastabate* in Freiburg

29.00



Brennnessel-Köpfe, Babyspinat, Rote Zwiebeln, Bärlauch öl

Und ohne Gluten

**Orientalische Pastilla**

Pastilla mit Mangoldrippen, Schweizer Tofu, Karotten, Oliven, rote Zwiebeln  
Pickels, pflanzliche Jogurt Sauce und Safranreis

31.00



**Käsefondue von der Käserei Schafer in Cressier**

Käsefondue mit Freiburger Vacherin AOP, Gruyère AOP und Mont Vully  
Serviert mit Brot & Kartoffeln

27.00



## - ...mit Fleisch-

**Rindersteak aus der Schweiz**

41.00

Serviert mit Pfeffersauce, hausgemachten Pommes und Gemüse aus  
dem Hof Favre in Wallenbuch *oder* von unserem Garten

## - ...mit Fisch-

**Lachsforelle aus Gruyère**

41.00

Serviert mit Sauerampfer Sauce, Bratkartoffeln und Gemüse aus dem  
Hof Favre in Wallenbuch *oder* von unserem Garten

## - Nachtisch -

**Baba au Rhum**

13.00

**Traditionelle Crème Karamell**

10.00

**Schokoladenfondue - Villars Boudji 63%**

mit frischen Früchten und Mini-Vanille-Windbeutel

13.00

**Café gourmand**

Profiterole mit Eis ihrer Wahl\*, Schokoladensauce, kleine  
Gebäcke und mini crème brûlée – serviert mit Kaffee, Espresso  
oder Tee

13.00

**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.

