

le jardin

restaurant du domaine

- Sommerkarte -

Tagesgericht

21.00

Nur Mittags erhältlich
von Montag bis Freitag

Empfehlung der Woche

25.00

Nur Mittags erhältlich
von Montag bis Freitag

- Vorspeise -

Salat vom Domaine

9.50



Grüner Salat, Gurken, Tomaten aus Kerzers (CH), Karotten, Melone, geröstete Kerne und italienischem Dressing.
Serviert in eine knusprige Tortilla Schale

Gazpacho

12.00

Gurken, pflanzliche Kochcreme, Minze, Olivenöl
Serviert mit Knoblauchtost



- Grosse Salat -

Caesar-Salat, serviert in eine knusprige Tortilla Schale

27.00

Gegrillte Hähnchenfilet (CH), Römersalat, Ei, Croutons, Knusprige Speckchips (CH), Parmesan, Schwarzer Sesam & Caesar-Dressing

Salat mit Burrata, serviert in eine knusprige Tortilla Schale

27.00

Gemischter Grüner Salat, Burrata, Tomaten aus Kerzers (CH), Basilikum, Melone & und italienischem Dressing



Poké Bowl

27.00

Sushi-Reis, Brokkoli, weiße Rettiche, Tomaten aus Kerzers (CH), Sojasauce, Edamame, Süßkartoffeln, **Swiss kimchi, gerösteter Sesam & Helle Soße

*** fermentierter Kohl und Gemüse - Koreanisches Gericht*



- Burgers -

Glutenfreies Brot auf Anfrage erhältlich*

Freiburger Burger

29.00

Hausgemachter Burger Bun mit Sesamsamen, Rindfleisch (CH), Speck (CH), gebratene Zucchini & Auberginen, 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, **Swiss Kimchi, gebratene Zucchini & Auberginen, Freiburger Vacherin AOP, vegane cotta-sauce mit Kräutern, die Speziale Burgersauce vom Chef, serviert mit hausgemachten Pommes und Salat

*** fermentierter Kohl und Gemüse - Koreanisches Gericht*



Hausgemachten Pommes

8.50

Saucen : Ketchup*, Mayonnaise*, Chefs Sauce

- Frisch und /oder Regional -

Tagliatelles mit Brokkoli und Yuzu Perlen

Knusprige Brokkoli, Basilikum, weiße Rettiche, Edamame, geröstete Mandeln, Soße & Yuzu Perlen

29.00



Käsefondue von der Käserei Schafer in Cressier

Freiburger Vacherin AOP, St-Urbain und Mont Vully Bio (200g)

Serviert mit Brot & Kartoffeln

27.00



Vitello tonnato

Kalbfleisch in dünne Scheiben geschnitten, Thunfischsauce, Kapern & Hausgemachten Pommes

33.00

- Aus dem Grill -

Rindfleisch Spiess (CH)

Rindfleisch, Speck und Gemüse Spiess, Hausgemachten Pommes und tandoori Sauce

41.00

Spiess mit Fleisch von Planted*

Fleischalternative aus Pflanzenprotein von Planted*, Gemüse, Hausgemachten Pommes und tandoori Sauce

38.00



- Lust auf Fisch -

Lachsforelle aus dem Gruyère

Zitronenbutter mit Kräutern, Saison Gemüse und Bratkartoffeln

41.00

- Desserts -

Cheesecake mit roten Beeren

12.00



Poké bowl de fruits

Frische Früchte, geröstete Kokosnuss und Aprikosen Sorbet*

13.00



Schokoladenfondue

mit frischen Früchten und Eiskugel ihrer Wahl*

13.00

Café Gourmand

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

13.00

Banana-Split

Banane in zwei geschnitten, Vanille-Eis & Erdbeer-Himber Sorbet*, Schlagsahne, Mandelblättchen & Hausgemachte Schokoladensauce

13.50

Mövenpick Eis* entdecken Sie unsere Eis Karte



* L'astérisque (*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison

En cas d'allergies ou d'intolérances, veuillez vous adresser à notre personnel et vous référer au verso de votre set de table.

Nous vous communiquons volontiers des informations détaillées sur la possible présence d'allergènes dans les plats.

