

Salades / Salate

- **Salade Mixte Marie-Sandra**
Feuilles de salade avec kaki ou pommes, fruits à coque/sec (selon saison) CHF 8.-
Salatblätter mit Kaki oder Äpfeln, Nüssen (je nach Saison)
- **Salade Paysanne/Bauernsalat**
Feuilles de salade, pommes de terre, jambon cru, fromage, œuf, noix CHF 12.-
Salatblätter, Kartoffel, Rohschinken, Käse, Ei, Nüsse

Assiettes froides / Kalte Platten

- | | <i>Petite</i> | <i>Grande</i> |
|---|---------------|---------------|
| - Assiette Fromagère /Käseplatte
Assortiment de fromages du moment / <i>Käsesortiment des Augenblicks</i> | CHF 11.- | CHF 16.- |
| - Charcuteries sur planche
Planche d'assortiment de charcuteries / <i>Auswahl an Wurstwaren auf Brett</i> | CHF 15.- | CHF 20.- |
| - Mixte de Charcuteries et Fromages sur planche
<i>Auswahl an Käse und Wurstwaren auf Brett</i> | CHF 17.- | CHF 22.- |

Pâtes / Pasta

- | | |
|---|----------|
| Spaghettis / Pennes – Bolognaise | CHF 18.- |
| Spaghettis / Pennes – Carbonara | CHF 18.- |
| Spaghettis / Pennes – Morilles | CHF 20.- |

Burger

- | | |
|----------------------|----------|
| Cheese Burger | CHF 17.- |
| Bacon Burger | CHF 18.- |
| Hungry Burger | CHF 20.- |

Accompagnement : frites, salade ou riz / *Beilagen : Frites, Salat oder Reis*

Viandes /Fleisch

Viande origine suisse/Fleisch aus Schweizer Herkunft)

- Steak de bœuf 180g / <i>Rindersteak</i>	CHF 21.-
- Émincé de veau à la crème / <i>Kalbsgeschnetzeltes mit Sahne</i>	CHF 22.-
- Émincé de filet de bœuf à la crème / <i>Geschnetzeltes Rinderfilet mit Sahne</i>	CHF 22.-
- Filet de bœuf 250g / <i>Rindsfilet</i>	CHF 30.-
- Côte de bœuf (pour 2 personnes) / <i>Rindsrippe für 2 Personen</i>	CHF 59.-
- Charbonnade / <i>Pierrade</i> (sur réservation/ <i>auf Vorbestellung</i>) pour 2 personnes	CHF 60.-

Sauces / Saucen

- Beurre café de Paris	CHF 4.-
- Sauce aux poivre vert / <i>Sauce mit grünem Pfeffer</i>	CHF 6.-
- Sauce aux Morilles / <i>Morchelsauce</i>	CHF 12.-
- Sauce Crème / <i>Champignons</i> (selon arrivage) / <i>Sahnesauce / Pilze</i> (nach Ankunft)	CHF 12.-

Accompagnements à choix / *Beilagen nach Wahl*

- Röstis nature
- Riz
- Frites
- Gratin pomme de terre ou choux-fleurs / *Kartoffel- oder Blumenkohlgratin*
- Légumes de saison / *Saisonale Gemüse*

Pour Yakari et Arc-en-ciel

enfants jusqu'à 10 ans / *Kinder bis 10 Jahre*

- Hamburger pur bœuf / <i>Hamburger reines Rindfleisch</i>	CHF 12.-
- Chipolatas de veau / <i>Kalbfleischchipolatas</i>	CHF 12.-
- Saucisse de veau / <i>Kalbsbratwurst</i>	CHF 12.-
- Steak haché / <i>Gehacktes Steak</i>	CHF 12.-

Avec accompagnement frites, riz ou röstis / *Mit Beilagen Frites, Reis oder Röstis*

Autour des Röstis / Rund um die Röstis

	Petit	Grand
- Röstis « Bonne conscience » / Röstis "Gutes Gewissen" Nature	CHF 8.-	CHF 10.-
- Röstis « Petit Joueur » / Röstis "Kleiner Spieler" Jambon et fromage / Käse und Schinken	CHF 10.-	CHF 15.-
- Röstis « inconsolable » / Röstis « Untröstliches Gewicht » Lardons / Speckwürfel	CHF 10.-	CHF 15.-
- Röstis « Campagnard » / Bauernrösti Lardons, oignons et fromage / Speck, Zwiebeln und Käse	CHF 11.-	CHF 16.-
- Röstis « Horse-Boy » Lardons et oignons caramélisés / Speck und karamellisierte Zwiebeln	CHF 11.-	CHF 16.-
- Röstis « Citadin » / Röstis « Stadtbürger » Champignons de Paris, ail, oignons / Champignons, Knoblauch, Zwiebeln	CHF 13.-	CHF 18.-

Supplément pour « Mix-Röstis » / Ergänzung für « Mix-Rösti » :

Œuf au plat de la ferme / Spiegelei vom Bauernhof		CHF 2.50
Fromage / Käse		CHF 4.-
Émincé de veau à la crème / Kalbsgeschnetzeltes mit Sahne	CHF 7.-	CHF 12.-
Émincé filet de bœuf à la crème / Geschnetzeltes Rinderfilet & Sahne	CHF 8.-	CHF 13.-

Fondues et Pierrades dès 2 personnes et sur réservation

	Par personne
- Fondue fribourgeoise moitié-moitié Gruyère et Vacherin	CHF 20.-
- Fondue au Gin Tête de Moine AOP	CHF 21.-
- Fondue au fromage du Jura	CHF 21.-
- Charbonnade ou Pierrade assortiment de viandes / Fleischsortiment	CHF 30.-

Nous tenons à proposer à nos hôtes des produits frais de saison, du terroir, issus essentiellement de petits producteurs et de circuits courts marchands régionaux. *Wir legen Wert darauf, unseren Gästen frische saisonale Produkte aus der Region, die hauptsächlich von kleinen Produzenten und regionalen Handelswegen stammen.*

Fournisseurs de la viande / Fleischlieferanten : (Boucherie Bilat) et (Famille Meister, Le Noirmont)

Les prix sont TVA comprise