



Willkommen im restaurant motus

Im motus finden Sie eine gepflegte Küche mit saisonalen Gerichten mit mediterranen Aromen und einem lokalen „Akzent“.

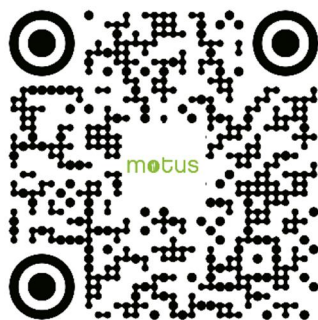
Um Ihnen geschmackvolle und ausgewogene Gerichte anbieten zu können, ist es uns wichtig, mit frischen und saisonalen Zutaten zu arbeiten. Wir bevorzugen so weit wie möglich die Produzenten aus unserer Region.

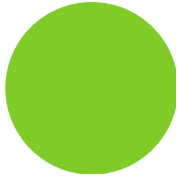
Unsere Gerichte sind so gedacht, dass sie die rationelle Produktverwendung optimieren. Aus diesem Grund finden Sie ein und dasselbe Produkt in mehreren unserer Rezepte.

Jede Diät findet hier ihr Glück (vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei usw.)
Im Zweifelsfall oder bei besonderen Bedürfnissen wenden Sie sich bitte an unser Team.

Guten Appetit!

Hinterlassen Sie einen Kommentar auf TripAdvisor und gewinnen Sie bei unserer Verlosung tolle Rabatte!





Salate & Vorspeise



Vorspeise Hauptgericht

Salatbouquet der Saison	9	16
<i>Mit Feldsamen</i>		
Tomaten-Gazpacho nach provenzalischer Art	9	
<i>Serviert mit Rohschinkenchips</i>		
„Meli-melo“ aus Tomaten, Mozzarella und frischem Basilikum	12	24
Halbe Melone, Porto und Rohschinken	13	
Salat mit warmem Ziegenkäse, Walnussöl-Vinaigrette	14	
<i>Salaten „Meli-melo“, Toast, Trauben und Nüsse</i>		
Caesar-Salat 2.0	16	26
<i>Geflügelsupreme, Ei, Ananas, Goldmais</i>		
Rinder-Carpaccio mit Trüffel Öl	16	28
<i>Salat, Trüffel Öl, italienischer Käse</i>		
Tartar von geräuchertem Lachs mit Limette	16	32
<i>Kleiner Salat mit Samenmischung, Toast</i>		
Rindstartar „Milano“ (100gr)	18	35
<i>Kleiner Salat, Tapenade, Toast</i>		



Falls Sie Allergien oder Intoleranzen haben, zögern Sie nicht, diese bei Ihrer Bestellung anzugeben.



vegetarisch laktosefrei glutenfrei

Preise in CHF, TTC

TAR 05/22



Risotto & Pasta



- Risotto ai funghi**   **24**
Waldpilze, italienischer Käse
- Risotto mit Gruyère AOP, Rohschinken chips**  **24**

Unsere handgemachte Pasta von PastificiOlivieri

- La Pasta „Simplissima“**   **22**
Olivenöl, Knoblauch, Kirschtomaten und frisches Basilikum
- Tortellini mit Ricotta und Spinat**  **26**
Olivenöl, Pesto verde und frisches Basilikum
- Echte Tagliatelle nach Art der Carbonara** **26**
Bacon Guanciale, Ei, italienisches Käseduo, schwarzer Pfeffer
- Casarecce Pesto verde und Guanciale** **26**
Bacon Guanciale, Pesto verde, italienischer Käse, schwarzer Pfeffer



François Olivieri stammt aus Neapel und ist ein passionierter Gastronom. Er stellt handwerklich hergestellte Pasta her, in der er die Aromen der Region vereint.

Ihre Produkte werden in Corjolens, im Kanton Freiburg, konfektioniert.

Lassen Sie sich von Pasta verführen, die reich an natürlichen Nährstoffen ist, ohne künstliche Zusatz- und Korrekturstoffe und natürlich... mit Respekt für die Produkte der Saison!



motus

Falls Sie Allergien oder Intoleranzen haben, zögern Sie nicht, diese bei Ihrer Bestellung anzugeben.

 vegetarisch  laktosefrei  glutenfrei



Preise in CHF, TTC

TAR 05/22



Aus der Erde



Veggie burger (180gr)   **22**
Ciabatta-Brot, Rote-Bete-Steak wie ein Falafel, Rucola, knackiges Gemüse, Röstzwiebeln, Kräuter-Gribiche-Sauce, Salat, Pommes frites

Rindfleischburger „Della Mamma“ (180gr) **25**
Reines Rindfleisch, Ciabatta-Brot, Tapenade, Salat, italienischer Käse, guanciale Bacon, Pesto, kandierte Tomaten, Pommes Frites

Burger „Summer Vibe“ (180 gr) **25**
Ziegenkäse, gegrillte Chorizo, eingelegte Paprika, Salate und Ketchup, Pommes frites


Rindstarter „Italia“ (200gr) **35**
Kleiner Salat, italienischer Käse, rote Zwiebeln, kandierte Tomaten Toast, Pommes frites

Rindstarter „Milano“ (200gr)  **35**
Kleiner Salat, Tapenade, Toast, Pommes Frites



Unser Metzgerfleisch

Rinder-Carpaccio mit Trüffel Öl  **28**
Salat, Trüffel Öl, Rucola, italienischer Käse und pommes frites

Tagliata vom Schweizer Rind vom Chefkoch  **39**
Serviert auf einem Bett aus Rucola mit Olivenöl, italienischem Käse, Balsamico-Essig, Salat, Pommes frites

Entrecôte vom Schweizer Rind, Café de Paris  **42**
Pommes frites, Gemüse der Saison

Falls Sie Allergien oder Intoleranzen haben, zögern Sie nicht, diese bei Ihrer Bestellung anzugeben.

motus

 vegetarisch  laktosefrei  glutenfrei




Preise in CHF, TTC

TAR 05/22



Unsere Meeres- und Süßwasserfische



- Tartar von geräuchertem Lachs mit Limette**  **32**
Kleiner Salat mit Samenmischung, Toast, Pommes Frites
- Fish & Chips**  **26**
Kräuter-Gribiche-Sauce, Limette, Pommes frites
- Vorschlag Fisch (je nach Saison und Anlieferung)**  **28**
Mit der aktuellen Garnitur serviert



Kleiner Wolfshunger

Für kleine Wölfe (bis 12 Jahre) werden unsere Gerichte wie für die Großen serviert, aber in halben Portionen.

- Hähnchenfilet in Crispy** *  **15**
Kräuter-Gribiche-Sauce
- Fish & Chips vom Barsch** *  **15**
Kräuter-Gribiche-Sauce

***2 Kugeln Eis oder Sorbet (Geschmacksrichtungen nach Wahl) mit einem Vanillecoulis werden mit dem Kindergericht angeboten.**



Käse & Nachspeisen



Käse-Trilogie

3 von uns ausgewählte Käsesorten

9

Dunkle Schokolade-Moelleux aus Sabléeeteig (15mn Wartezeit)

Bourbon-Vanille-Eis

10

Umwerfende Creme zum Niederknien

Panna Cotta, Salzbuttermkaramell, Amaretti

10

Gourmetkaffee oder -tee

Serviert mit Süßigkeiten

12

Blätterteiggebäck mit Vanillecreme

Frische Früchte, Sorbet aus gebratener Ananas

14



Handgemachtes Eis & Sorbets

Eis

- Kaffee
- Meringue, Doppelrahm aus Gruyère
- Milkschokolade
- Bourbon-Vanille
- Salzbuttermkaramell

Sorbets

- Rote Früchte
- Gebratene Ananas
- Grüner Apfel

Die Kugel	3.50
Das Trio	9.50
Schlagsahne	2

