



Bienvenue au / Herzlich Willkommen im Restaurant motus

Au motus, vous trouverez une cuisine soignée avec des plats de saison aux saveurs locales. Afin de vous proposer des mets savoureux et équilibrés, il nous tient à cœur de cuisiner avec des matières premières fraîches et de saison. Nous privilégions autant que possible les producteurs de notre région.

Chaque régime y trouvera son bonheur (végétarien, sans lactose, sans gluten, etc.) En cas de doute ou de besoins spécifiques, n'hésitez pas à en faire part à notre équipe. Nous vous souhaitons un bon appétit !

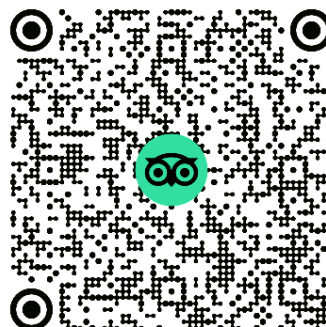
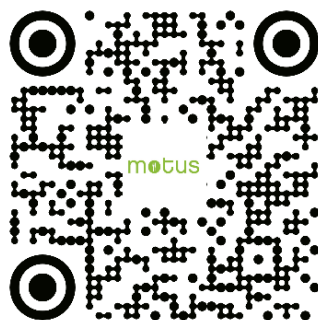
Im Restaurant motus servieren wir Ihnen eine sonnige Küche mit Gerichten der Saison, mediterraner Würze und einem örtlichen Akzent. Um Ihnen köstliche sowie ausgewogene Gerichte bereitzustellen, ist uns das Arbeiten mit frischen und saisonalen Produkten ein Anliegen. Wir bevorzugen Produzenten aus unserer Region.

Jede Art von Ernährung findet hier sein Glück (vegetarisch, laktosefrei, glutenfrei, etc.). Im Falle von Zweifel oder speziellen Bedürfnissen zögern Sie nicht, unser Personal zu informieren. Wir wünschen Ihnen einen guten Appetit!

Partagez votre expérience / Teilen Sie Ihre Erfahrung

Laissez un commentaire sur TripAdvisor et visitez notre site afin de découvrir nos offres et nouveautés du moment.

Hinterlassen Sie einen Kommentar auf TripAdvisor und besuchen Sie unsere Website, um Folgendes zu entdecken unsere aktuellen Angebote und Neuheiten





Salades & premiers plats Salatgerichte & erster Gang



	En entrée Vorspeise	En plat Gericht
Potage du jour / Tagessuppe 	9	
Bouquet de salades de saison    Salatbouquet der Saison & <i>graines des champs / Feldsamen</i>	9	16
Salade / Salat Zen & Jolie    <i>Taboulé de quinoa, légumes croquants, roquette, graines des champs, vinaigrette curry</i> <i>Quinoa-Taboulé, knackiges Gemüse, Rucola, Spinat, Feldsamen, Curry-Vinaigrette</i>	15	21
Feuilleté Balade en forêt  Spaziergang im Wald <i>Champignons des bois et crème morilles</i> <i>Blätterteig mit Wildpilze und Morchelcreme</i>	19	26
Tartare de bœuf / Rindstatar Italia (100g/180g) * <i>Oignons rouges, tomates confites, toasts</i> <i>Rote zwiebeln, eingelegte Tomaten, Toasts</i>	18	35
Tartare de bœuf / Rindstatar Milano (100g/180g) * <i>Tapenade, toasts</i> <i>Olivenpaste, Toasts</i>	18	35

***Les tartares sont servis en entrée avec une salade et en plat avec une salade et des pommes frites**
Tataren werden als Vorspeise mit Salat und als Hauptgericht mit Salat und Pommes frites serviert





Risotto & Pasta

- Risotto ai funghi**   **24**
Champignons des bois / Waldpilze
- Risotto au Gruyère AOP / mit Greyerzer Käse AOP** **24**

Nos pâtes artisanales Unsere handgemachte Pasta



Originaire de Naples et passionné de gastronomie, Francesco Olivieri confectionne des pâtes artisanales en y mariant les saveurs du terroir.

Ses produits sont préparés à Corjolens dans le canton de Fribourg. Laissez-vous tenter par des pâtes riches en nutriments naturels, sans additif et correcteur artificiel, dans le respect des saisons.

Francesco Olivieri stammt aus Neapel und ist ein leidenschaftlicher Gastronom. handwerklich hergestellte Pasta, in denen er die Aromen der Region vereint.

Seine Produkte werden in Corjolens im Kanton Freiburg zubereitet. Lassen Sie sich von einer Pasta verführen, die reich an natürlichen Nährstoffen ist, keine künstlichen Zusatzstoffe und Korrekturmittel enthält und die Jahreszeiten respektiert.

- Ravioli 50/50 à la Fribourgeoise / auf Freiburger Art**  **26**
Vacherin, Gruyère, oignons frits
Weichkäse, Greyerzer, frittierte Zwiebeln

- La vraie tagliatelle alla carbonara**
Die echten Tagliatelle alla carbonara **26**
Guanciale, œufs, pecorino, parmesan et poivre noir
Guanciale, Ei, Pecorino, Parmesan, schwarzer Pfeffer

En cas d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande
Im Falle von Allergien oder Intoleranzen zögern Sie nicht, dies bei Ihrer Bestellung mitzuteilen

motus



végétarien
vegetarisch



sans lactose
laktosefrei






sans gluten
glutenfrei

Prix en CHF, TTC / Preis in CHF, inkl. MwSt.

TAR 15.02



Terre / Aus der Erde

- Veggie burger (180g)**   **21**
Pain tradition, steak de betterave comme un falafel, légumes croquants, oignons frits, sauce gribiche aux herbes, salade, pommes frites
Traditionsbrot, Rübensteak falafel-artig, knackiges Gemüse, frittierte Zwiebeln, Gribiche-Gewürzsauce, Salat, Pommes frites
- Le Roesti Montagnard / Das Berg-Roesti** **26**
Lard paysan grillé, œuf au plat, fromage
Gegrillter Bouernspeck, Spiegelei, Käse
- Burger Montagnard / Berg Burger (180g)** **26**
Pain tradition, pur bœuf, fromage à raclette, lard paysan, sauce moutarde au miel, salades, pommes frites
Traditionelles Brot, reines Rindfleisch, Raclettekäse, Bouernspeck, Honig-Senf-Sauce, Salat, Pommes frites
- Burger de bœuf / Rindsburger Della Mamma (180g)** **26**
Pain tradition, pur bœuf, tapenade, guanciale, pesto, tomates confites, salade, pommes frites
Traditionsbrot, reines Rind, Olivenpaste, Rucola, Parmesan, Guanciale, Pesto, eingelegte Tomaten, Salat, Pommes frites
- Rack de porc rôti dans les règles de l'art
Schweinerack nach den Regeln** **28**
Pommes frites et légumes / Pommes frites und Gemüse
- Cordon-bleu maison / Hausgemachtes Cordon-bleu** **34**
Pommes frites et légumes / Pommes frites und Gemüse
- Foie de veau à l'anglaise / Kalbsleber nach englischer Art** **38**
Roestis et légumes de saison / Roestis und saisonales Gemüse
- Entrecôte de bœuf poêlée / Gebratenes Rinderentrecôte**  **42**
Servie dans son poêlon avec sa sauce beurre Café de Paris, pommes frites et légumes de saison
In der Pfanne mit Buttersauce Café de Paris serviert, Pommes frites und saisonales Gemüse

En cas d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande
Im Falle von Allergien oder Intoleranzen zögern Sie nicht, dies bei Ihrer Bestellung mitzuteilen

motus



végétarien
vegetarisch



sans lactose
laktosefrei




sans gluten
glutenfrei


Prix en CHF, TTC / Preis in CHF, inkl. MwSt.

TAR 15.02



Mer & Eau douce / Aus Meer & See

Fish & Chips de sandre / vom Zander  **26**
Sauce gribiche aux herbes, citron vert, pommes frites
Gribiche-Gewürzsauce, Limette, Pommes frites

Poisson du jour / Tagesfisch  **26**
Selon arrivage, servi avec pommes vapeur et légumes de saison
Je nach Ankunft, serviert mit Salzkartoffeln und Saisongemüse

Nos fondues de viandes Unsere Fleisch Fondues (min. 2 personnes / mind. 2 Personen)

La traditionnelle / Das traditionelle **34**
Bouillon de bœuf
Viandes : Bœuf, cheval, volaille
Sauces : tartare, ail, curry, cocktail
Rinderbrühe
Fleisch: Rind, Pferd, Geflügel
Saucen : Tartar, Ail, Curry, Cocktail

La vigneronne / Die Winzerin **36**
Bouillon au vin rouge
Viandes : Bœuf, cheval
Sauces : tartare, ail, curry, cocktail
Brühe mit Rotwein
Fleisch: Rind, Pferd
Saucen : Tartar, Ail, Curry, Cocktail

Accompagnement : pommes frites et salade
Beilage: Pommes frites und Salat

En cas d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande
Im Falle von Allergien oder Intoleranzen zögern Sie nicht, dies bei Ihrer Bestellung mitzuteilen

motus



végétarien
vegetarisch



sans lactose
laktosefrei



sans gluten
glutenfrei

Prix en CHF, TTC / Preis in CHF, inkl. MwSt.


TAR 15.02



Petite faim de loup Für unsere kleinen Gäste



(jusqu'à 12 ans / bis 12 Jahre)

Filet de poulet en crispy / Filet vom Hähnchen, knusprig *  **16**
Sauce gribiche aux herbes, pommes frites
Gribiche-Gewürzsauce, Pommes frites

Fish & Chips de sandre / vom Zander *  **16**
Sauce gribiche aux herbes, pommes frites
Gribiche-Gewürzsauce, Pommes frites

* 2 boules de glace offertes en dessert / 2 Kugeln Eis zum Nachtisch angeboten

Douceurs & Glaces & Sorbets artisanaux Süssspeisen & Eis & Sorbets

Moelleux au chocolat noir en pâte sablée, glace vanille Bourbon **9.50**
Zartbitterschokoladen-Muffin aus Mürbeteig, Bourbon-Vanilleeis

Crème renversante à tomber par terre
Unsere Creme, die Sie umhauen wird **9.50**
Panna cotta, caramel au beurre salé, amaretti
Panna cotta, Karamell mit gesalzener Butter, Amaretti

Tarte tatin aux pommes / Torte nach "Tatin"-Art **9.50**
Glace double crème de la Gruyère / Doppelrahmeis aus Gruyère

Café ou thé gourmand / Kaffee oder Gourmet-Tee **12**
Servi avec mignardises / Mit kleinen Leckereien serviert

Glaces /Eis

- Café / Kaffee
- Meringue, double crème de la Gruyère / Doppelrahm aus La Gruyère
- Chocolat au lait / Milkschokolade
- Vanille Bourbon / Bourbon-Vanille
- Caramel Beurre salé / Karamell Gesalzene Butter



Sorbets

- | | | |
|----------------------------------|-----------------------------|-------------|
| • Fruits rouges / Rote Früchte | La boule / Pro Kugel | 3.50 |
| • Ananas rôti / Gebratene Ananas | Le trio / Im Trio | 9.50 |
| • Pomme verte / Grüner Apfel | Suppl. chantilly | 2 |
| | Zusatz Schlagsahne | |

En cas d'allergies ou d'intolérance, n'hésitez pas à l'indiquer lors de votre commande
Im Falle von Allergien oder Intoleranzen zögern Sie nicht, dies bei Ihrer Bestellung mitzuteilen

motus



végétarien
vegetarisch



sans lactose
laktosefrei



sans gluten
glutenfrei

Prix en CHF, TTC / Preis in CHF, inkl. MwSt.

TAR 15.02