



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 !

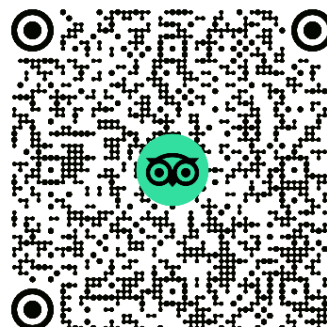
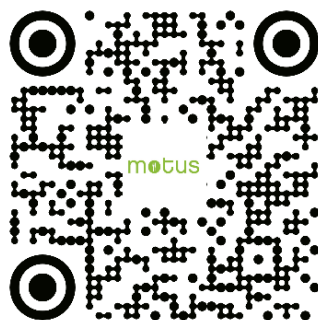
Im Restaurant motus servieren wir Ihnen eine sonnige Küche mit Gerichten der Saison, mediterraner Würze und einem örtlichen Akzent. Um Ihnen köstliche sowie ausgewogene Gerichte bereitzustellen, ist uns das Arbeiten mit frischen und saisonalen Produkten ein Anliegen. Wir bevorzugen Produzenten aus unserer 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 |
|--|------------------------|--------------------|
| Bouquet de salades de saison    Salatbouquet der Saison <i>Graines des champs / Feldsamen</i> | 9 | 16 |
| Méli-Mélo de tomates / Tomaten mozzarella   | 12 | 24 |
| Salade américaine / Amerikanischer Salat  <i>Suprême de volaille, ananas, maïs, œuf dur</i> <i>Geflügelbrust, Ananas, Mais, hartgekochtes Ei</i> | 16 | 26 |
| Carpaccio de bœuf / Rind  <i>Huile de truffes et copeaux de parmesan</i> <i>Trüffelöl und Parmesanspäne</i> | 18 | 29 |
| Tartare de bœuf / Rindstatar Italia (100g/180g) * <i>Oignons rouges, tomates confites, toasts</i> <i>Rote zwiebeln, eingelegte Tomaten, Toasts</i> | 19 | 35 |
| Tartare de bœuf / Rindstatar Milano (100g/180g) * <i>Tapenade de truffes, toasts</i> <i>Trüffeltapenade, Toasts</i> | 19 | 35 |

* Les tartares sont servis en entrée avec une salade et en plat avec une salade et des pommes frites

* Tatars werden als Vorspeise mit Salat und als Hauptgericht mit Salat und Pommes frites serviert



Risotto & Pasta

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.

- | | |
|--|-----------|
| La Pasta Simplissima   | 26 |
| <i>Casarecce à l'huile d'olive, ail et tomates cerise</i> | |
| <i>Casarecce mit Olivenöl, Knoblauch und Kirschtomaten</i> | |
| La vraie tagliatelle alla carbonara Die echten Tagliatelle alla carbonara | 28 |
| <i>Guanciale, œufs, pecorino, parmesan et poivre noir</i> | |
| <i>Guanciale, Ei, Pecorino, Parmesan, schwarzer Pfeffer</i> | |
| Risotto aux crevettes et courgettes   | 29 |
| Risotto mit Garnelen und Zucchini | |
| Tagliatelle aux crevettes et à l'ail  | 31 |
| Tagliatelle mit Garnelen und Knoblauch | |





Terre / Aus der Erde

- Veggie burger (180g)**   **23**
Pain ciabatta, steak de betterave comme un falafel, légumes croquants, sauce gribiche aux herbes, salade, pommes frites
Ciabattabrot, Rübensteak falafel-artig, knackiges Gemüse Gribiche-Gewürzsauce, Salat, Pommes frites
- Burger Summer Vibe (180g)** **28**
Pain ciabatta, pur bœuf, fromage de chèvre, poivron confit, ketchup, salade, pommes frites
Ciabattabrot, reines Rindfleisch, Ziegenkäse, eingelegte Paprika, Ketchup, Salat, Pommes frites
- Burger de bœuf / Rindsburger Della Mamma (180g)** **28**
Pain ciabatta, pur bœuf, tapenade de truffes, guanciale, pesto, tomates confites, salade, pommes frites
Ciabattabrot, reines Rind, Trüffeltapenade, Rucola, Parmesan, Guanciale, Pesto, eingelegte Tomaten, Salat, Pommes frites
- Cordon-bleu maison / Hausgemachtes Cordon-bleu** **28**
Pommes frites ou accompagnement du jour, légumes
Pommes frites oder Beilage des Tages, Gemüse
- Tagliata de bœuf Suisse / Schweizer Rind**  **39**
Copeaux de parmesan, vinaigre balsamique, salade, pommes frites ou garniture du jour
Parmesanspäne, Balsamico-Essig, Salat, Pommes frites oder Beilage des Tages
- Entrecôte de bœuf Suisse / Schweizer Rinderentrecôte**  **42**
Beurre Café de Paris ou beurre au poivre, pommes frites ou garniture du jour, légumes
Butter Café-de-Paris oder Pfefferbutter serviert, Pommes frites oder Beilage des Tages, Gemüse



Mer & Eau douce / Aus Meer & See

- Fish & Chips de sandre / vom Zander**  **26**
Sauce gribiche aux herbes, pommes frites
Gribiche-Gewürzsauce, Pommes frites
- Poisson du jour / Tagesfisch**  **28**
Selon arrivage, servi avec garniture du jour
Je nach Ankunft, serviert mit Beilage des Tages

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 Zartbitterschokoladen-Muffin aus Mürbeteig <i>Glace vanille Bourbon / Bourbon-Vanilleeis</i> | 10 |
| Crème renversante à tomber par terre Unsere Creme, die Sie umhauen wird <i>Panna cotta, caramel au beurre salé, Amaretti</i> <i>Panna cotta, Karamell mit gesalzener Butter, Amaretti</i> | 10 |
| Café ou thé gourmand / Kaffee oder Gourmet-Tee <i>Servi avec mignardises / Mit kleinen Leckereien serviert</i> | 12 |

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 duo / Im Duo | 7 |
| • Pomme verte / Grüner Apfel | Le trio / Im Trio | 9.50 |
| • Citron / Zitrone | 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 04.23