



La Brasserie / Die Brauerei

Plats servis midi et soir / Speisekarte zum Mittag- und Abendessen

	En entrée Vorspeise	En plat Gericht
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 Tataren werden als Vorspeise mit Salat und als Hauptgericht mit Salat und Pommes frites serviert		
Veggie burger (180g)   <i>Pain ciabatta, steak de betterave comme un falafel, légumes croquants, sauce gribiche aux herbes, salade, frites</i> <i>Ciabattabrot, Rübensteak falafel-artig, knackiges Gemüse Gribiche-Gewürzsauce, Salat, Pommes frites</i>		23
Burger Montagnard / Berg Burger (180g) <i>Pain tradition, pur bœuf, fromage à raclette, lard paysan, sauce moutarde au miel, salades, frites</i> <i>Traditionelles Brot, reines Rindfleisch, Raclettekäse, Bouernspeck, Honig-Senf-Sauce, Salat, Pommes frites</i>		28
Burger de bœuf / Rindsburger DELLA MAMMA (180g) <i>Pain ciabatta, pur bœuf, tapenade de truffes, guanciale, pesto, tomates confites, salade, frites</i> <i>Ciabattabrot, reines Rind, Trüffeltapenade, Rucola, Parmesan, Guanciale, Pesto, eingelegte Tomaten, Salat, Pommes frites</i>		28
Suprême de poulet / Hähnchenbrust <i>Sauce citronnelle, riz basmati / Zitronengras-Sauce, Basmatireis</i>		22
Cordon-bleu maison / Hausgemachtes Cordon-bleu		25
Steak de bœuf / Rindersteak (200g) <i>Beurre café de Paris ou beurre au poivre</i> <i>Butter Café-de-Paris oder Pfefferbutter serviert</i>		27

Nos viandes sont servies avec légumes et frites ou riz basmati ou garniture du jour

Unser Fleisch wird mit Gemüse und Pommes Frites oder Basmatireis oder Tagesgarnitur serviert





La carte du soir / Abendsmenüs

Plats servis dès 18h30 / Speisekarte Serviert ab 18h30

	En entrée Vorspeise	En plat Gericht
Potage du jour / Tagessuppe 		
	8	
Bouquet de salades de saison    Salatbouquet der Saison	8	16
Salade mêlée de saison    Salatbouquet der Saison	11	18
Risotto Carnaroli ai funghi   <i>Champignons des bois / Waldpilze</i>		24






Nos pâtes artisanales Unsere handgemachte Pasta

Panzerotti au jambon de la borne et moutarde en grains Panzerotti mit Klemmschinken und körnigem Senf		28
Casarecce au saumon fumé et citron vert  Casarecce mit Räucherlachs und Limette		28
Tagliatelle aux crevettes et à l'ail  Tagliatelle mit Garnelen und Knoblauch		31



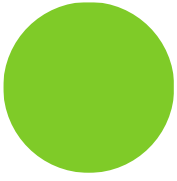
Terre & Mer / Aus der Erde & Meer

- Entrecôte de bœuf suisse / Schweizer Rinderentrecôte**  **42**
*Sauce bordelaise
ou beurre Café de Paris
ou beurre au poivre
Légumes, frites ou riz basmati ou garniture du jour*
*Sauce bordelaise
oder Butter Café-de-Paris
oder Pfefferbutter
Gemüse. Pommes frites oder Basmatireis oder Beilage des Tages serviert*
- Fish & Chips de sandre / vom Zander**  **26**
Sauce gribiche aux herbes, frites
Gribiche-Gewürzsauce, Pommes frites
- Poisson du jour / Tagesfisch**  **26**
Selon arrivage, servi avec garniture du jour
Je nach Ankunft, serviert mit Beilage des Tages


FlammenSwiss

Grande tarte flambée en plat ou à partager
Grosser Flammkuchen als Hauptspeise oder zum Teilen

- Alsace voisine / Elsaß** **15**
Crème double, séré, oignons, lardons fumés
Doppelrahm, Quark, Zwiebeln, geräucherter Speck
- Fribourgeoise / Freiburger** **18**
*Crème double, séré, oignons, vacherin fondant, lardons,
patates, copeaux de gruyère, ciboulette*
*Doppelrahm, Quark, Zwiebeln, geschmolzener Vacherin,
Speck, Kartoffeln, Käseflocken, Gruyère, Schnittlauch*
- Tessinoise / Tessiner** **18**
Crème double, séré, oignons, lardons, anchois, olives, câpres
Doppelrahm, Quark, Zwiebeln, Speckwürfel, Sardellen, Oliven, Kapern



Pizzas

Margherita 	15
<i>Sauce tomate, mozzarella, basilic</i>	
<i>Tomatensauce, Mozzarella und Basilikum</i>	
Napoletana	23
<i>Sauce tomate, mozzarella, anchois câpres, olives</i>	
<i>Tomatensauce, mozzarella, Sardellen, Kapern, Oliven</i>	
Guanciale	24
<i>Pizza blanche à base de double crème de la Gruyère, mozzarella, tomates confites, guanciale, olives taggiasche, copeaux de parmesan, poivre noir</i>	
<i>«Weiße Pizza» mit Gruyère-Doppelrahm, Mozzarella, Kandierete Tomaten, Guanciale, Taggiasca-Oliven, Parmesanspänen, schwarzer Pfeffer</i>	

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

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



Douceurs & Glaces & Sorbets Süssspeisen & Eis & Sorbets

Moelleux au chocolat noir en pâte sablée * Zartbitterschokoladen-Muffin aus Mürbeteig <i>Glace vanille Bourbon / Bourbon-Vanilleeis</i>	10
Panna cotta aux fèves Tonga <i>Glace double crème de la Gruyère / Doppelrahmeis aus La Gruyère</i>	10
Tarte tatin aux pommes / Torte nach "Tatin"-Art * <i>Glace caramel beurre salé / Karamell-Eis mit gesalzener Butter</i>	10
Café ou thé gourmand / Kaffee oder Gourmet-Tee <i>Servi avec mignardises maison / Mit kleinen Leckereien serviert</i>	10

* Ces desserts peuvent générer un temps d'attente (cuisson minimum 15 minutes)
* Diese Desserts können eine Wartezeit verursachen (Mindestgarzeit 15 Minuten)



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
	ZusatzSchlagsahne	



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 !

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!

 végétarien / Vegetarisch

 sans lactose / Laktosefrei

 sans gluten / Glutenfrei

Provenance de nos viandes et poissons :
Herkunft unseres Fleisches und Fisches :

- Bœuf / Rind: CH
- Porc / Schwein : CH
- Poulet / Huhn: CH - FR
- Poissons / Fische : DE - NO
- Fruits de mer / Meeresfrüchte : TH

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.

