BIENVENUE À

LA SCHWEIZERHALLE

TOUTE L'ÉQUIPE TE SOUHAITE LA BIENVENUE!

La Schweizerhalle est l'heureuse détentrice du label Terroir Fribourg! Cette distinction salue l'attention particulière que nous portons à un choix de produits locaux, à la collaboration avec des producteur·trices de la région et à la préparation maison de nos mets. Nous sommes donc ravi·es d'être un Restaurant Agréé Terroir Fribourg!
Notre cheffe Cindy Pittet illumine les cuisines de La Schweizerhalle avec sa cuisine authentique, savoureuse et pleine de joie. Pour la période tant attendue de la chasse, elle a choisi de proposer une carte entre traditions et originalité. Les médaillons de chevreuil côtoient les douces épices du vin chaud, la viande de chasse s'invite dans notre cordon bleu et le tartare de boeuf revêt les saveurs des sous-bois. Tout pour se laisser surprendre et se régaler... Bon appétit!

Terroir FRIBOURG

RESTAURANT AGRÉÉ



Nous sommes fier·es de présenter nos fournisseurs locaux

Nos viandes viennent de la ***Boucherie du Mouret.***
Nos fromages sont faits avec soin par la ***laiterie du Mouret***.
La boulangerie Suard confectionne nos pains et viennoiseries, ainsi que la fameuse **Cuchaule AOP** et la moutarde de Bénichon.
Notre ***safran est cultivé à Grolley*** par Fabien Fragnière.
Le riz choisi pour **notre risotto vient du Vully**, où il est produit par la famille Guillod.
Les truites proviennent de la ***pisciculture de Belfaux,***
tandis que les indispensables **vin cuit fribourgois et crème double de la Gruyère** proviennent de la fromagerie du Moléson.
Angéloz Rime à Botterens fabrique **nos belles meringues**.
Nos oeufs sont fribourgeois, produits à Nuvilly.
Les micro-pousses qui subliment nos plats sont le fruit du travail de ***pousses en l'air***.
Les pommes de terre sont cultivées par le **domaine de Cormagens**.
Et ces beaux produits sont à accompagner de **vins des producteur·trices du Vully**, sélectionnés avec soin.

GRAND RUE 67, 1700 FRIBOURG, 026 322 36 47, LA-SCHWEIZERHALLE.CH

LES ENTRÉES



SUPPLÉMENT
PAIN SANS GLUTEN
2.00

Nos entrées de brasserie

LA PROMENADE D'AUTOMNE 14.00

Purée épaisse de courge de Frasses servie froide, persillade de champignons frais d'ici, livèche et granola.

LA CRÈME DE COURGES BLEUES DE FRASSES 9.50

Granola à la livèche, mascarpone.

NOTRE FAMEUX OS À MOELLE 1 PCE 12.50 / 2 PCES 21.50

Toast et condiments d'automne.

LA SOUPE DE CHALET 12.00

Accompagnée de son pain gratiné au gruyère AOP.

LA SALADE ET CONDIMENTS DE SAISON 9.50

LES OEUFS MAYO SAFRANÉS AUX SAVEURS DE CHEZ NOUS 12.00

Chips de jambon cru de la Gruyère, mayonnaise maison au lard de la Borne, poudre de cuchaule.

LE MI-CUIT DE BOEUF D'ICI AU MIEL FRIBOURGEOIS 12.00

Glace à la moutarde de Bénichon, poudre de cuchaule, crumble au vin cuit.

Sharing is caring

LA PLANCHETTE DE NOS CAMPAGNES 28.00

Assortiment de fromages et charcuteries du Mouret.

LA PLANCHETTE DU CHARCUTIER 31.00

Charcuteries de la boucherie-charcuterie du Mouret.

LA PLANCHETTE DU FROMAGER 28.00

Assortiment de fromages de la laiterie du Mouret.

LA PORTION DE FRITES 9.00

Mayonnaise au chorizo et tomates séchées,
mayonnaise au lard de la Borne
ou sauce yoghourt airelles et orange.

LES METS



Nos plats du moment

LES MÉDAILLONS DE CHEVREUIL SNACKÉS 43.00

Sauce brune parfumée au vin chaud, garnitures de chasse.

LE RETOUR DES BOIS EN CIVET 39.00

Civet de champignons frais suisses dans une sauce au vin rouge, garnitures de chasse.

LA SAUCISSE À RÔTIR DE CERF 33.00

Sauce brune d'automne au cognac, airelles et miel, garnitures de chasse.

LE CORDON BLEU DE CHASSE 39.00

Escalope et viande séchée de cerf, sauce brune d'automne au cognac, airelles et miel, garnitures de chasse.

LE CHASSEUR NE SACHANT PAS CHASSER 31.00

Chou rouge braisé, purée de courge parfumée à la vanille, confiture d'airelles, confit de poires au beurre, granola à la livèche, choux de Bruxelles, marrons glacés, pomme au sirop, poire à Botzi, spätzli.

LE TARTARE DE BOEUF AUX PARFUMS DES SOUS-BOIS 36.00

A la livèche et persillade de champignons d'ici. Servi avec beurre, toast, frites et salade.

LES RIBS LAQUÉS À LA MOUTARDE DE BÉNICHON 34.00

Pomme purée maison, légumes d'automne.

LE RISOTTO AU RIZ DU VULLY AU GRUYÈRE-VACHERIN MOITIÉ-MOITIÉ 33.00

Zestes de citron vert, légumes d'automne.

LES FILETS DE TRUITE DE BELFAUX À LA LIQUEUR DE POIRE À BOTZI 33.00

Filets de truite snackés, croquant de poire, pommes natures persillées, légumes d'automne.

Nos burgers

LE SCHWEIZ'BURGER FAÇON AUTOMNALE 32.00

Burger de boeuf black Angus, confit d'oignons rouges, confit de poires, vacherin AOP, chou rouge, sauce yoghourt aux airelles et orange. Servi avec une salade, des frites et une sauce.

LE CHEESEBURGER DU MOURET 33.00

Burger de boeuf black Angus, raclette Swisscru et vacherin AOP, confit d'oignons rouges, tomates séchées, mayonnaise au lard de la Borne. Servi avec une salade, des frites et une sauce.

UNE SAUCE POUR LES FRITES?

Mayonnaise au chorizo et tomates séchées
Mayonnaise au lard de la Borne
Sauce yogourt airelles et orange



LES DESSERTS

L'ASSORTIMENT DE FROMAGES DE LA LAITERIE DU MOURET 14.00

Coulis de fruit de saison, fruits frais.

LE PARFAIT GLACÉ MAISON AU VIN CUIT 12.00

Agrémenté de son crumble.

LE FONDANT AU CHOCOLAT NOIR 12.00

Son coeur coulant et sa boule de glace vanille. 15 minutes d'attente.

LA CRÈME BRÛLÉE À LA COURGE SPAGHETTI CONFITE 10.00

LES MERINGUES DE BOTTERENS 12.00

Crème double de la Gruyère.

LA COUPE GLACÉE DE LA RÉGION 12.00

Glace vanille artisanale, brisures de bricelet,
crème double de la Gruyère, crumble au vin cuit.

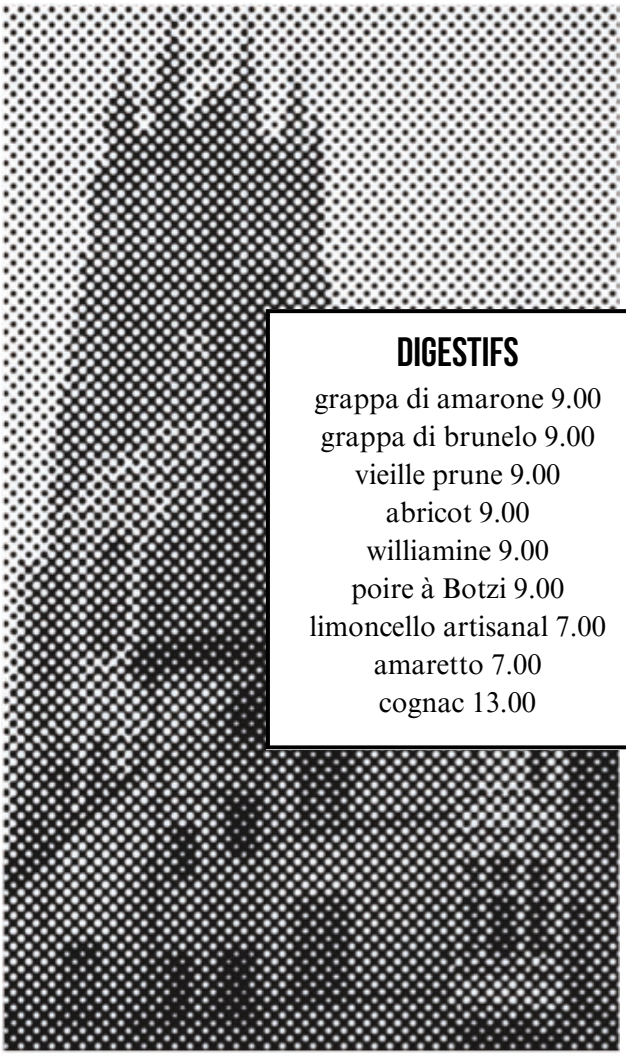
L'AFFOGATO 8.00

LES VERMICELLES D'AUTOMNE 13.00

Vermicelles, meringues de Botterens,
glace vanille, crème double, marrons glacés.

LES GLACES ET LES SORBETS ARTISANAUX LA BOULE 4.00

Chocolat noir Villars, vanille, caramel ou café.
Abricot, fraise, framboise ou citron.
Arrosé: supplément 5.-



DIGESTIFS

grappa di amarone 9.00
grappa di brunelo 9.00
vieille prune 9.00
abricot 9.00
williamine 9.00
poire à Botzi 9.00
limoncello artisanal 7.00
amaretto 7.00
cognac 13.00



PROVENANCES

Boeuf : Suisse
Porc : Suisse
Volaille : Suisse
Truite: Suisse
Cerf: Autriche
Chevreuil: Autriche

ALLERGIES

Merci de t'adresser
à notre personnel
si tu souffres d'allergies ou
d'intolérances alimentaires

HORAIRES DE LA CUISINE

MA-VEN	11:45-13:45
	18:00-21:30
SAM	11:00-14:00
	18:00-21:30
DIM	11:00-14:00
	18:00-21:00

