DEUTSCH

VORSPEISEN

HERBST-VORSPEISE: Kalt serviertes Kürbispüree aus Frasses, garniert mit einer Persillade aus frischen Pilzen aus der Region, Liebstöckel und Granola 14.00

KÜRBISCREMESUPPE AUS FRASSES, Granola mit Liebstöckel und Mascarpone 9.50

MARKKNOCHEN, Toast und saisonale Beilagen 1 Stück 12.50 / 2 Stück 21.50

«HÜTTEN SUPPE», Toast mit geschmolzenem Gruyère-Käse 12.00

SALAT 9.50

MAYO-EIER MIT SAFRAN, Speck-Mayonnaise, Schinkenchips, Safran-Brotpulver 12.00

RINDFLEISCH „MEDIUM-RARE“ MIT FREIBURGER HONIG, Bénichon-Senf-Eis und Crumble mit „Vin cuit“ 12.00

KÄSE- UND WURSTPLATTE AUS LE MOURET 28.00

KÄSEPLATTE AUS LE MOURET 28.00

WURSTPLATTE AUS LE MOURET 31.00

POMMES MIT EINER SAUCE IHRER WAHL: Mayonnaise mit Chorizo und sonnengetrockneten Tomaten oder Speck-Mayonnaise oder Joghurtsauce mit Preiselbeeren und Orange 9.00

HAUPTGERICHTE

HIRSCHMEDAILLONS, braune Sauce mit Glühwein verfeinert, Jagdbeilagen 43.00

SCHWEIZER FRISCHE PILZE IN ROTWEINSOSSE mit Jagdbeilagen 39.00

GEBRATENE HIRSCHWURST, braune Soße mit Cognac, Preiselbeeren und Honig, Jagdbeilagen 33.00

JAGD-CORDON BLEU, Hirschschnitzel und Trockenfleisch, braune Soße mit Cognac, Preiselbeeren und Honig, Jagdbeilagen 39.00

JAGDBEILAGEN, geschmorter Rotkohl, Kürbispüree mit Vanillearoma, Preiselbeerkonfitüre, pochierte Birne, Liebstöckel-Müsli, Rosenkohl, kandierte Kastanien, Äpfel in Sirup, Botzi-Birne, Spätzli 31.00

RINDERTARTAR mit Liebstöckel und Pilzen aus der Region, zubereitet in einer Petersilien-Knoblauch-Sauce. Serviert mit Butter, Toast, Pommes frites und einem Salat 36.00

SCHWEINERIPPCHEN MIT BÉNICHON-SENFSOSSE, Kartoffelpüree, Gemüse 34.00

RISOTTO AUS VULLY-REIS MIT EINEM FONDUE AUS GRUYÈRE UND VACHERIN, mit Limettenzesten und Gemüse 33.00

FORELLENFILETS AUS BELFAUX, „Botzi“-Birnenlikör, knackige Birne, Kartoffeln mit Petersilie, Gemüse 33.00

SCHWEIZ’BURGER, Burger aus Black-Angus-Rindfleisch, konfierte rote Zwiebeln, konfierte Birne, Vacherin AOP, Rotkohl, Joghurtsauce mit Preiselbeeren und Orange, mit Salat, Pommes und eine Sauce 32.00

CHEESEBURGER AUS LE MOURET, Black Angus Rindfleischburger, «Swisscru Raclette», Vacherin-Käse, rote Zwiebelconfit, sonnengetrockneten Tomaten, Speck-Mayonnaise, mit Salat, Pommes frites eine Sauce 33.00

DESSERTS

LOKALE KÄSEPLATTE 14.00

HAUSGEMACHTES GEFRORENES PARFAIT MIT „VIN CUIT“, Crumble 12.00

FONDANT AUS DUNKLER SCHOKOLADE, Vanilleeis (15 Minuten Wartezeit) 12.00

CRÈME BRÛLÉE mit kandiertem Spaghettikürbis 10.00

MERINGUE AUS BOTTERENS UND DOPPELRAHM AUS GRUYÈRE 12.00

VANILLEEIS, Doppelrahm aus Gruyère, „Vin cuit“, zerkleinerte Bricelets 12.00

VERMICELLI, Meringue, Vanilleeis, Doppelrahm, kandierte Kastanien 13.00

AFFOGATO 8.00

EIS (Schokolade, Vanille, Karamell, Kaffee) 4.00

SORBETS (Himbeere, Erdbeere, Aprikose, Zitrone) 4.00

SORBET MIT ALKOHOL 9.00