

LE SAUVAGE

le-sauvage.ch

ENTDECKEN SIE UNSEREN WILDEN BRUNCH VOR ORT ODER ZUM MITNEHMEN

Süss

Kuchen / Croissant / Konfitüre und Butter /
Pfannkuchen / Granola / Fruchtsalat

Salzig

Kuchen / Salat / Mini-Rösti und Speck oder
Chipolata, Tomate, Ei / Mini-Tagesgericht /
Käse / Aufschnitt

Desserts

Meringue mit Doppelrahm/
Überraschungsdessert

Vor Ort

CHF 40.-

Im Picknick-Korb zum Mitnehmen

CHF 35.- (+CHF 25.- Depot)



le-sauvage.ch/menu

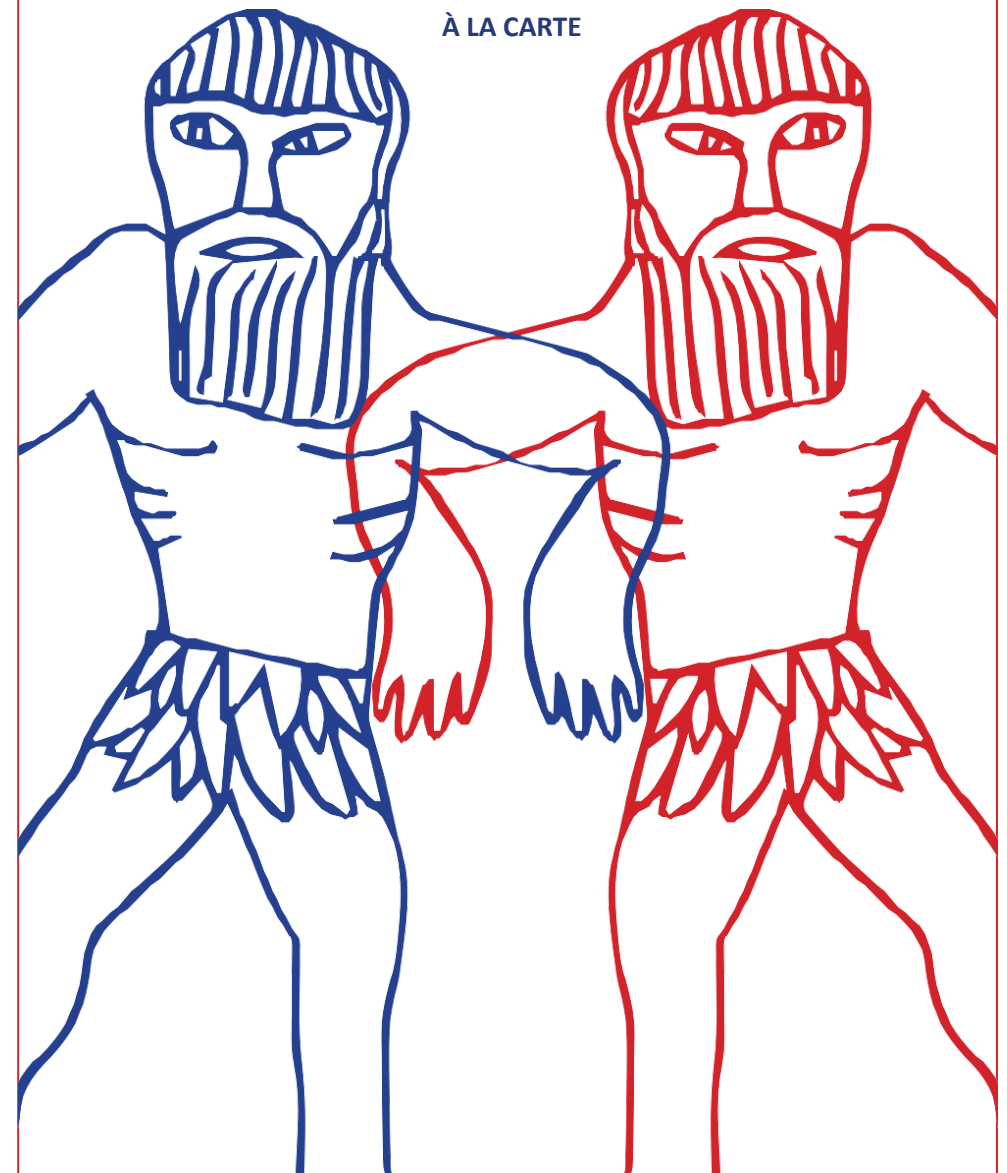
Bitte teilen Sie uns bei der Reservierung mit, ob Sie Allergien
oder Unverträglichkeiten haben oder Vegetarier
/in sind, damit wir dies berücksichtigen können.

audibach
Globe

LE SAUVAGE

Les rêves ont une histoire.

À LA CARTE



LE SAUVAGE

le-sauvage.ch

DÉCOUVREZ NOTRE BRUNCH SAUVAGE

SUR PLACE OU À L'EMPORTER

Sucré

Cake / Croissant / Confiture et beurre /
Pancake / Granola / Salade de fruit ...

Salé

Cake / Salade / Mini Rösti / Bacon / Chipolata / Tomate /
Oeuf / Mini plat du jour / Fromage / charcuterie ...

Desserts

Meringue, crème double / Boule de glace /
Mini dessert ...

Sur place

CHF 40.-

À emporter en panier pique-nique

CHF 35.- (+dépôt CHF 25.-)



le-sauvage.ch/menu

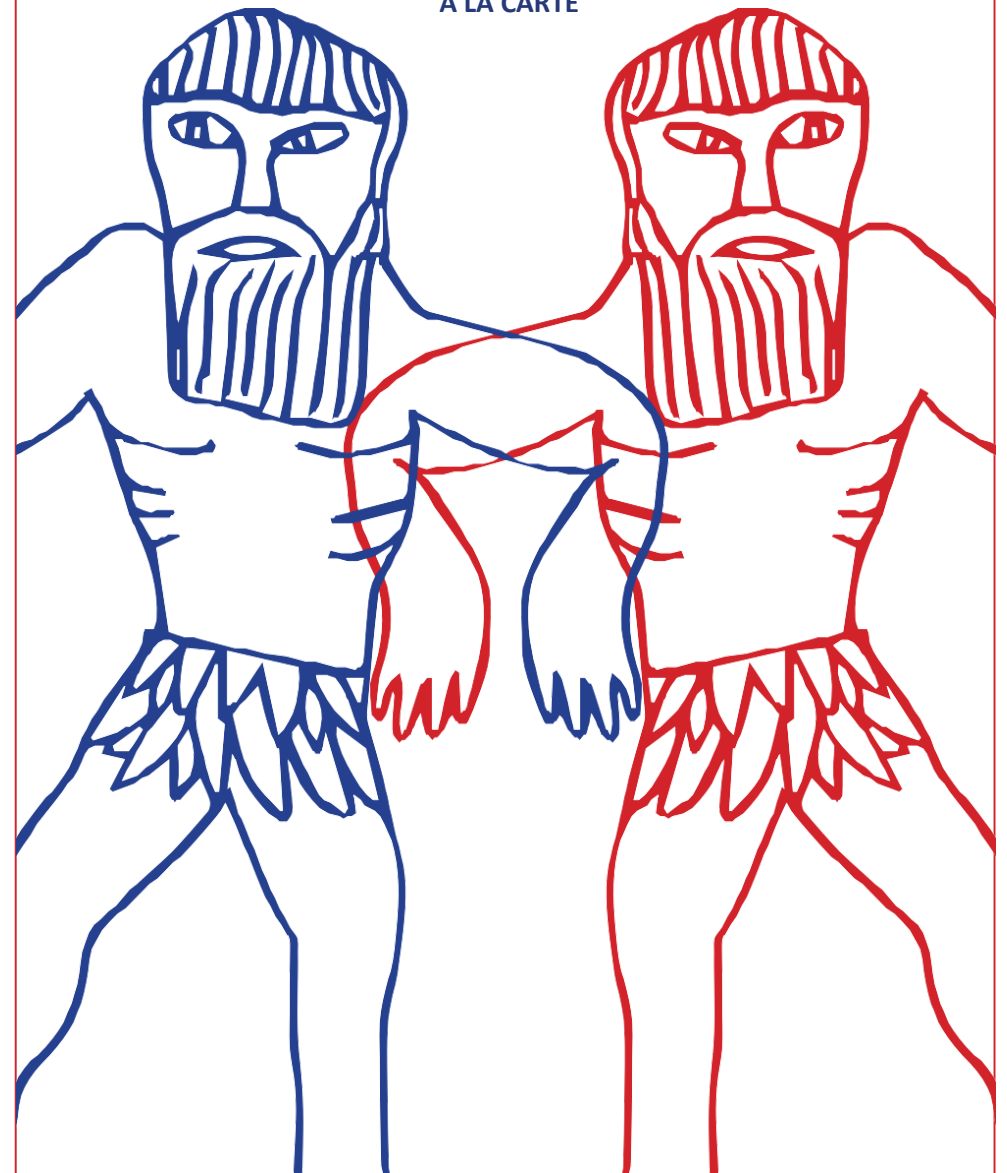
Veuillez nous préciser au moment de la réservation si vous avez allergies, intolérances ou si vous êtes végétarien(ne), afin afin nous puissions en tenir compte.

adribich
eure

LE SAUVAGE

Les rêves ont une histoire.

À LA CARTE



À LA CARTE

ENTRÉES

VORSPEISE

Salade mesclun, copeaux de parmesan, pignon de pins et huile de truffe Mesclun-Salat mit fein geriebenem Parmesan und Trüffelöl	11.-
Soupe de carottes, gingembre, pop-corn et lard fumé Karottensuppe mit Ingwer, Popcorn und geräucherter Speck	16.-
Raviolo ouvert, Sot l'y laisse de volaille (CH), sauce coco et curry Offener Raviolo, "Sot l'y laisse" (Pfaffenschnittchen) vom Geflügel (CH), Curry-Kokossauce	23.-
Purée de laitue romaine, citron confit, œufs de caille et caviar d'hareng fumé Römersalatpüree, Zitronenconfit, Wachteleier und geräucherter Harenga-Kaviar	19.-

PLATS

HAUPTGERICHT

Risotto à la courge, vacherin, sauge et noix Kürbisrisotto, Vacherin, Salbei und Nüsse	27.-
Thon rouge (PHL) salicorne, quinoa, panais et émulsion hollandaise Roter Thunfisch auf Salicorn (Meerespargel) (PHI), Pastinaken und Hollandaiseemulsion	38.-
Filet mignon de porc (CH) snacké, sauce à la bière, endive rôtie et pommes de terre grenailles au four Angebratenes Schweinefilet Mignon (CH), Biersauce, geröstete Endivie und Ofenkartoffeln	41.-

Prix en CHF

Filet de bœuf (CH) poêlé, sauce au vin cuit, pommes de terre Country, salsifis et cima di rapa Gebratenes Rindsfilet (CH), gekochte Weinsauce, Country Potatoes, Schwarzwurzeln und Stängelkohl	49.-
--	------

DESSERTS

DESSERT

Assiette de fromages suisses Schweizer Käseteller	12.-
Meringue crème double glace moka Meringue mit Doppelrahm und Mokka-Eis	14.-
Déclinaison d'ananas, pain d'épices glace yogourt Frische Ananas, Spekulatius und Joghurteis	12.-
Autour du chocolat, moka blanc Rund um die Schokolade, weisses Mokka	13.-
Palette de glaces et sorbets* Auswahl an Eis und Sorbets*	13.-
La boule de glace* Kugel Eiscreme*	4,50.-

*Glaces artisanales fribourgeoises

*Hausgemachtes Eis aus Fribourg

