

# 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

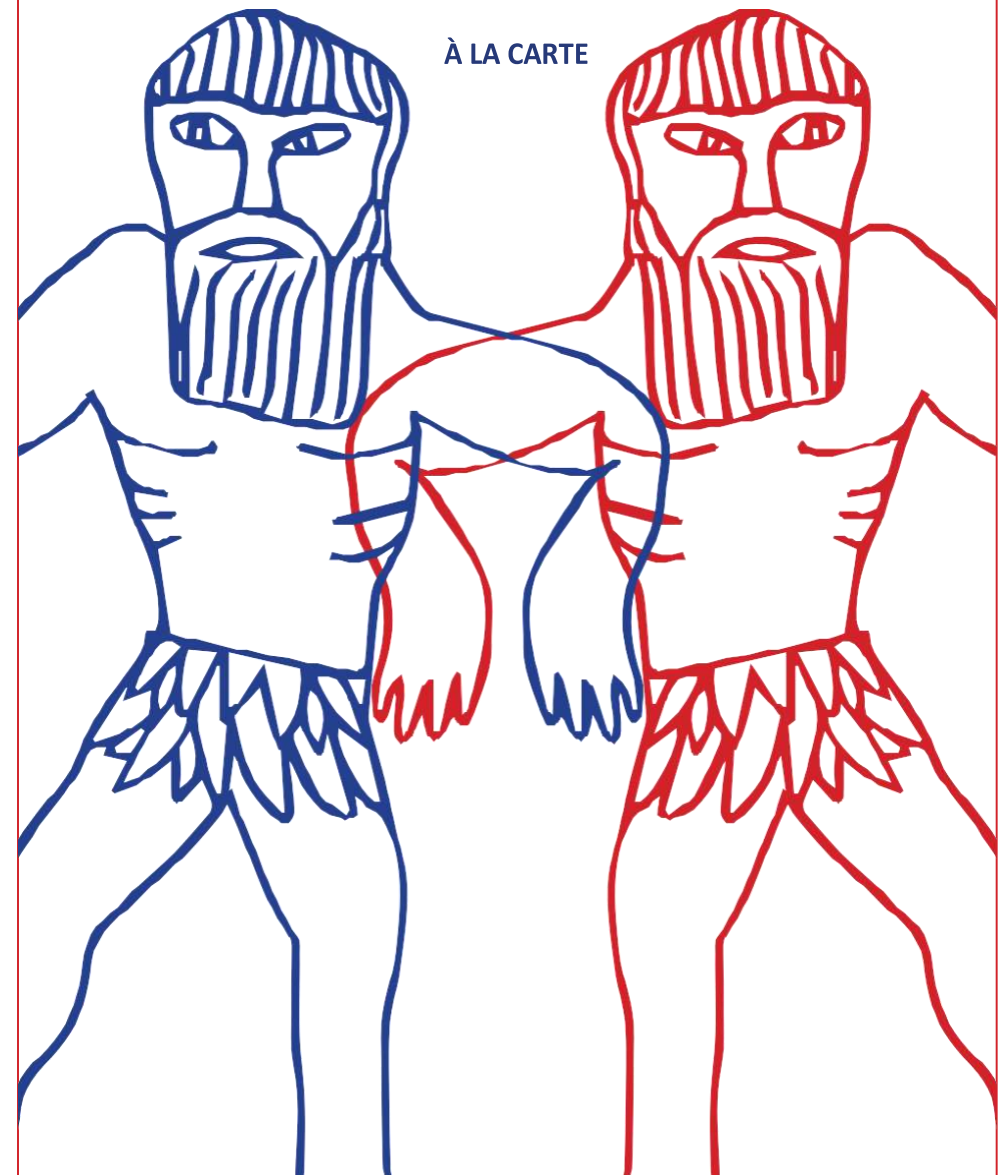
Bitte teilen Sie uns bei der Reservierung mit, ob Sie Allergien  
oder Unverträglichkeiten haben oder Vegetarier  
/in sind, damit wir dies berücksichtigen können.

audibach  
sauvage

# 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

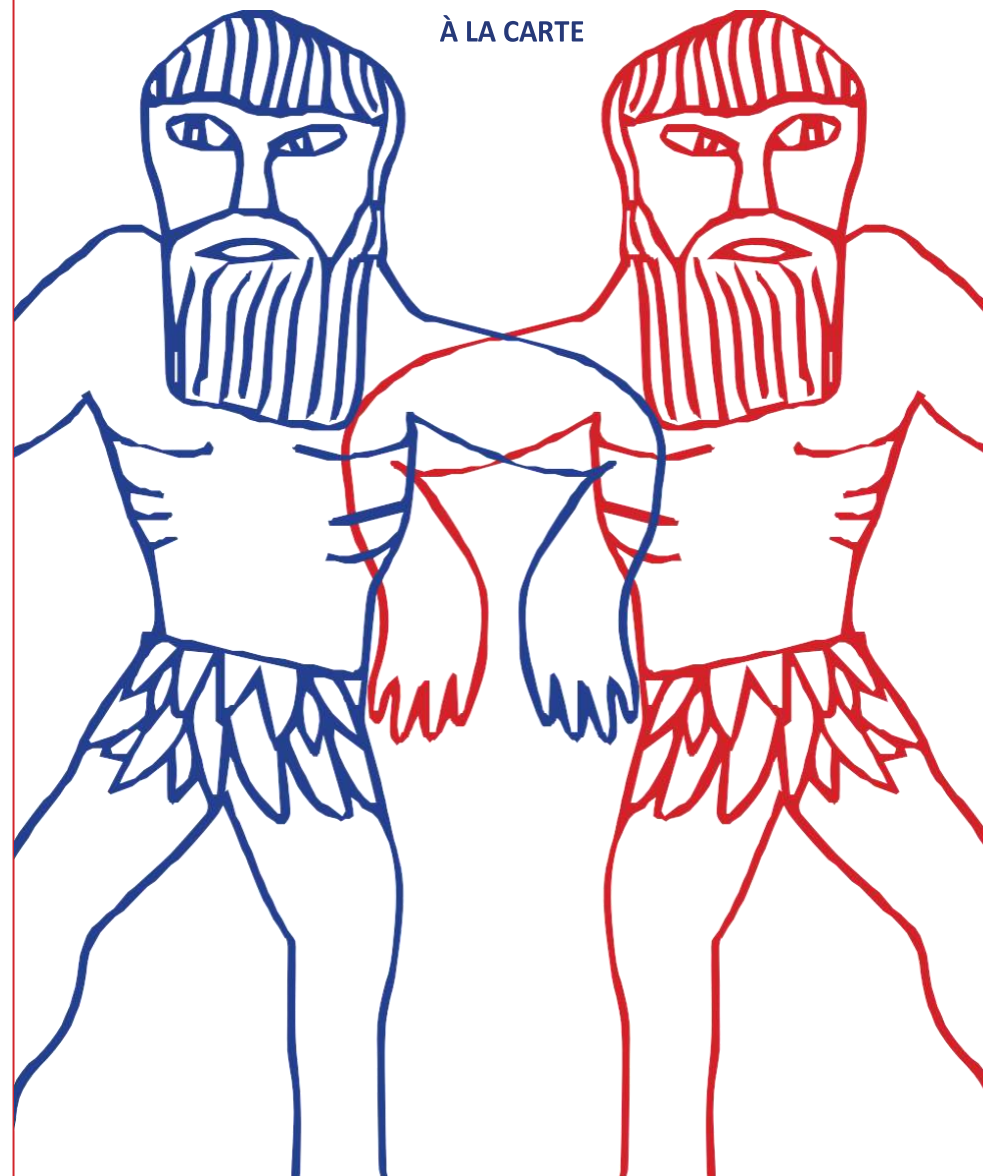
Veuillez nous préciser au moment de la réservation  
si vous avez des allergies, intolérances ou si  
vous êtes végétarien(ne),  
afin afin que nous puissions en tenir compte.

adboch  
glue

# LE SAUVAGE

Les rêves ont une histoire.

À LA CARTE



# À LA CARTE

## ENTRÉES

### VORSPEISE

Salade mesclun, jambon cru, fromage frais de chèvre et amandes effilées Mesclun-Salat, Rohschinken, Ziegenfrischkäse und Mandelblättchen	11.-
Soupe de céleri vanillée, ail noir et pignons de pin Vanille-Selleriesuppe, schwarzer Knoblauch und Pinienkerne	16.-
Œuf parfait, ricotta fumée, racines de persil, orange et graines de sarrasin Oeuf Parfait, geräucherter Ricotta, Petersilienwurzeln, Orange und Buchweizenkörner	18.-
Lasagnes noires, crevettes, épinards, noix de pecan et sauce safranée Schwarze Lasagne, Krevetten, Spinat und Pekannusskerne-Safransauce	23.-

## PLATS

### HAUPTGERICHT

Risotto gorgonzola, poire et noix Risotto Gorgonzola, Birne und Walnüsse	26.-
Loup de mer (GR) snacké, sauce à la fève de tonka, boulghour au citron confit, choux rouges et pétales d'échalotes brûlées Gebratener Wolfsbarsch (GR), Tonkabohnensauce, Bulgur mit kandierten Zitronen, Rotkohl und gebrannte Schalottenblätter	32.-
Magret de canard (FR), jus aux aïelles, foie gras poêlé, polenta, carottes et navets Entenbrust (FR), Preiselbeersaft, gebratene Foie Gras, Polenta, Karotten und Rüben	39.-

Prix en CHF

Filet mignon de porc (CH) cuit à basse température, sauce moutarde à l'ancienne, choux-fleurs rôtis et petites pommes de terre au four 45.-  
Schweinefilet Mignon (CH) bei niedriger Temperatur gegart, Senfsauce nach traditioneller Art, gebratener Blumenkohl und kleine Ofenkartoffeln

## FROMAGES

### KÄESORTEN

Assiette de fromages suisses 12.-  
Schweizer Käseteller

## DESSERTS

### DESSERT

Meringue crème double, glace vin cuit Meringue mit Doppelrahm und Vin Cuit-Eis (Birnensirup)	14.-
Café noisette et mousse de lait Süßes mit Kaffeearoma, Haselnuss und Milchschaum	13.-
Pomme, miel, yaourt et pâte filo Blätterteiggebäck mit Apfel, Honig, Joghurt	12.-
Palette de glaces et sorbets* Auswahl an Eis und Sorbets*	13.-

La boule de glace\*  
4,50.-  
Kugel Eiscreme\*

\*Glaces artisanales fribourgeoises (EQUEY)  
\*Hausgemachtes Eis aus Fribourg

