

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

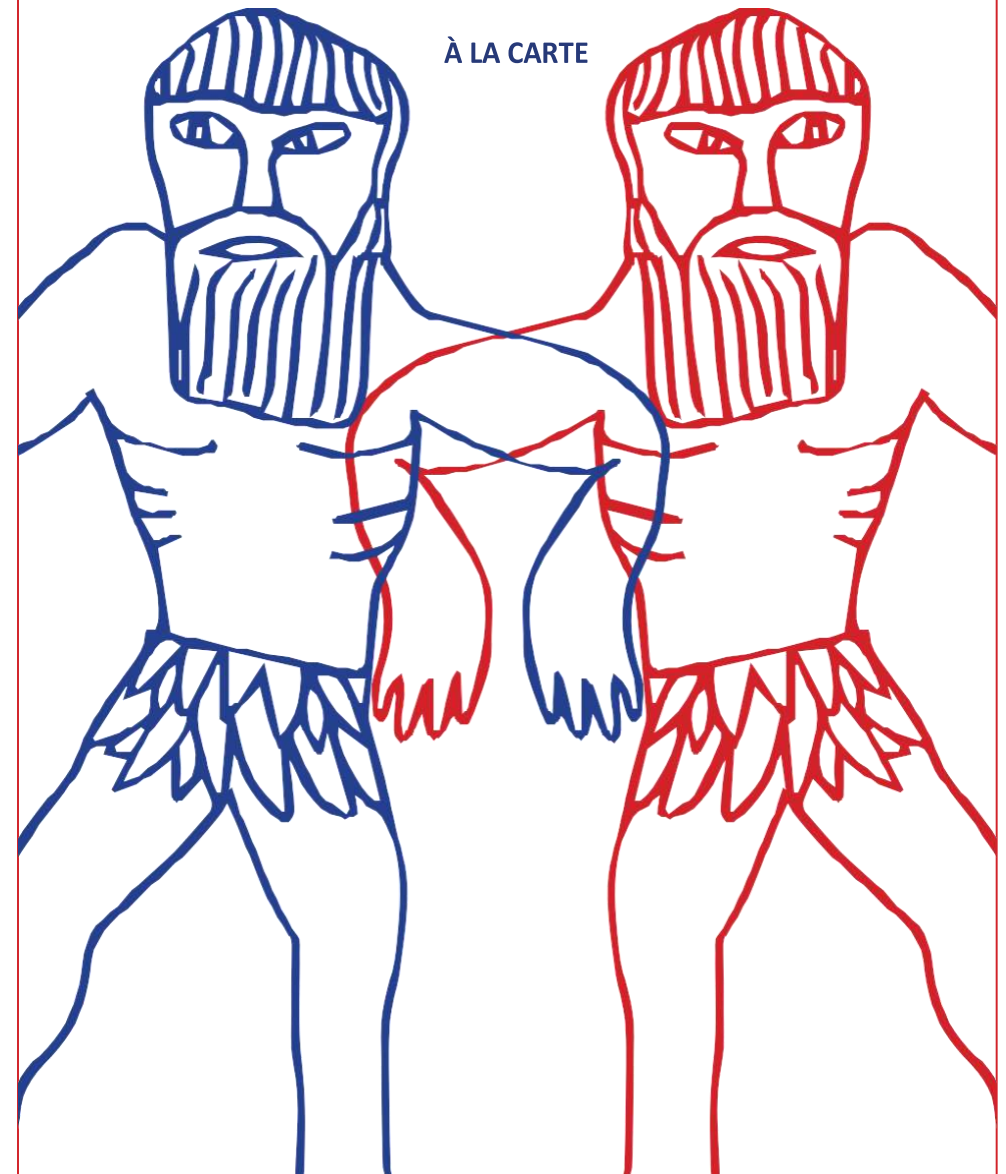
Bitte teilen Sie uns bei der Reservierung mit, ob Sie Allergien
oder Unverträglichkeiten haben oder Vegetarier
/in sind, damit wir dies berücksichtigen können.

audibach
le-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

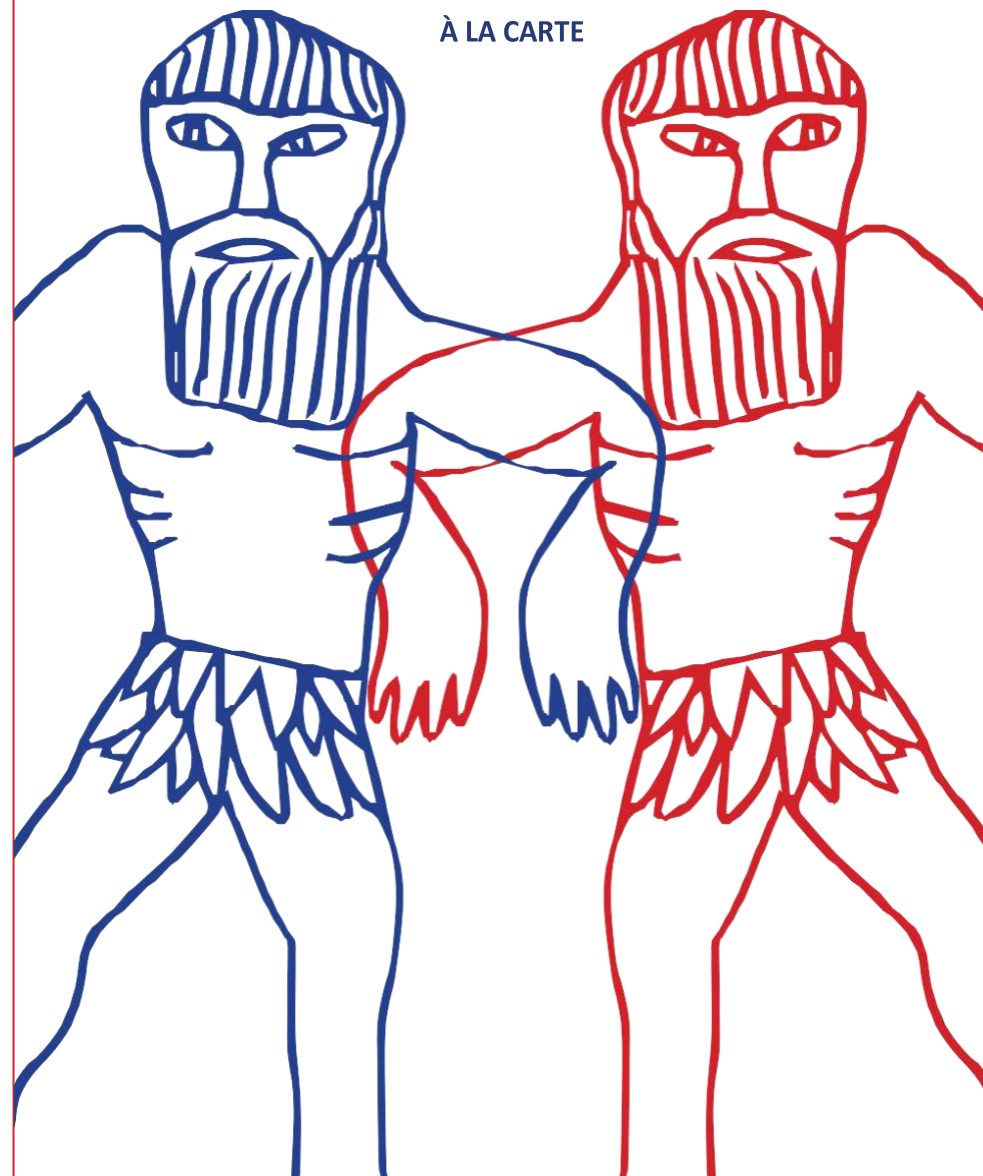
Veuillez nous préciser au moment de la réservation
si vous avez des allergies, intolérances ou si
vous êtes végétarien(ne),
afin afin que nous puissions en tenir compte.

adbbch
glue

LE SAUVAGE

Les rêves ont une histoire.

À LA CARTE



À LA CARTE

ENTRÉES

VORSPEISE

Salade mesclun, canard mariné (FR), agrume, balsamique et noix 11.-
Mesclun-Salat, marinierte Ente (FR), Zitrusfrüchte, Balsamico und Walnüsse

Crème de petits-pois, menthe, févrette et noisettes 16.-
Erbsencremesuppe, mit Minze, Saubohnen und Haselnüssen

Ceviche de dorade (GR) asperges et graines de chia 19.-
Ceviche von der Goldbrasse (GR) Spargel und Chiasamen

Raviolo ouvert, jus corsé asiatique, sot-l'y-laisse de volaille (CH), 23.-
poireaux et sésame
Offenes Raviolo, kräftiger asiatischer Jus, Geflügel-Sot-l'y-laisse (CH),
Lauch und Sesam

PLATS

HAUPTGERICHT

Risotto asperges, citron confit et taleggio 26.-
Spargelrisotto mit kandierten Zitronen und Taleggio (Käse)

Filet d'omble chevalier poêlé (CH), sauce noilly prat, riz sauvage et 39.-
légumes verts
Gebratenes Saiblingsfilet (CH), Noilly-Prat-Sauce, Wildreis und
grünes Gemüse

Côte de porc nourri aux herbes (CH), taboulé rafraîchissant et 36.-
aubergine
Schweinekotelett aus Kräuterefütterung (CH), erfrischender Taboulé und
Aubergine

Prix en CHF

Filet de bœuf poêlé (CH), os à moelle, pommes de terre country, 49.-
sucrine brûlée et petits légumes croquants.
Gebratenes Rinderfilet (CH), Markknochen, Country-Potatoes,
Lattich und knackiges Gemüse.

FROMAGES

KÄSESORTEN

Assiette de fromages suisses 12.-
Schweizer Käseteller

DESSERTS

DESSERT

Meringue crème double, glace passion 14.-
Meringue mit Doppelrahm und Passionsfruchteis

Demi-sphère en chocolat, chantilly tonka, rhubarbe et pistache 14.-
Halbkugel aus Schokolade, Tonkaschaum, Rhabarber und Pistazie

Tiramisu déstructuré, amaretti et glace moka 13.-
Tiramisu - mal anders, Amaretti und Mokka-Eis

Palette de glaces et sorbets* 13.-
Auswahl an Eis und Sorbets*

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

*Glaces artisanales fribourgeoises (EQUEY)

*Hausgemachtes Eis aus Fribourg

