

Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>	12
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	14
Capuccino de courge et ses graines, huile de pistache <i>Kürbiscapuccino mit seinen Kernen, Pistazienöl</i>	12
Tartare de cerf aux baies de genièvre et gelée de pommes <i>Hirschtartar mit Wacholderbeeren und Apfelgelee</i>	24
Lièvre sauté en vinaigrette de noix, confiture de coings et sablé à la noisette <i>Gebratener Hase mit Walnussvinaigrette, Quittenmarmelade und Haselnuss-Sablé</i>	25
Galantine de soles et truites saumonées, tronçons de blancs de poireaux et vinaigrette d'appétit <i>Seezungen- und Lachsforellengalantine, Lauch und Vinaigrette</i>	26

Plats

L'assiette du chasseur sans fusil 25
Wildteller ohne Gewehr

Pavé de saumon en croûte de piment et aneth, 39
purée de pommes de terre et légumes du moment
*Lachssteak mit Chili-Dill-Kruste, Kartoffelpüree
und saisonales Gemüse*

Entrecôte de cerf, sauce à la moutarde de Bénichon, 45
spätzlis et garniture chasse
*Hirsch-Entrecôte, Bénichon-Senfsauce,
Spätzli und Wildbeilagen*

Rack de sanglier, jus au thym et cacao, 52
spätzlis et garniture chasse
*Wildschweinnücken, Thymian-Kakaojus,
Spätzli und Wildbeilage*

Civet de cerf façon grand-mère, spätzlis 32
et garniture chasse
*Hirschpfeffer nach Grossmutter's Art,
Spätzli und Wildbeilagen*

Entrecôte du Sauvage 200g 35
300g 42
500g 70

Accompagnée de pommes de terre sautées et légumes du marché
Sauces : sauce aux poivres, sauce à l'échalote, beurre café de paris,
sauce béarnaise

Begleitet von Bratkartoffeln und Marktgemüse

Saucen: Pfeffersauce, Schalottensauce, Café de Paris, Béarnaise

Fromages

Assiette de fromages
Käseteller

14

Desserts

Larme de chocolat au miel, thym et pruneaux
Schokoladenträne mit Honig, Thymian und Pflaumen

15

Soufflé au Grand-Marnier (20 min. d'attente)
Soufflé mit Grand-Marnier

15

Café gourmand
Café gourmand

16

Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.

Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeitenden gerne weitere Informationen zu Gerichten, welche Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Origines

Faisan: France

Sandre: FAO 05

Chevreuil: Allemagne

Sanglier: Allemagne

Cerf: Allemagne

Lièvre: Allemagne

Civet: Europe

Sole: Pays-Bas

Saumon: Norvège

Truite: Suisse

Bœuf: Suisse

LE SAUVAGE

Planche-Supérieure 12

1700 Fribourg

026 347 30 60

bonjour@le-sauvage.ch