

## Menu Chasse

*soir uniquement*

Terrine de faisan au cœur de poire confite, vinaigrette de noix,  
carpaccio de betterave, gelée de poires et huile de thym

*Fasanenterrine mit kandierten Birnen, Walnussvinaigrette und  
Rübencarpaccio, Binnengelee und Thymianöl*

—

Filet de sandre, jus corsé au cacao et feuilles de  
chou frisé farcies au panais

*Zanderfilet, kräftiger Kakaojus und  
Grünkohl mit Pastinaken*

—

Selle de chevreuil, sauce aux airelles, spätzlis  
et garniture chasse

*Rehrücken, Preiselbeersauce,  
Spätzli und Wildbeilagen*

—

Assiette de fromages

*Käseteller*

—

« Opéra » marrons, vanille, chocolat et sa glace  
*Kastanien-, Vanille- und Schokoladen-«Opera» und Eis*

## Menu Chasse Végétarien

*soir uniquement*

« Raviole » de betteraves au fromage de chèvre, miel, noix,  
huile de thym et fondue de blancs de poireaux

*"Rüben-Raviole" mit Ziegenkäse, Honig, Walnüssen,  
Thymianöl und Lauch-Fondue*

—

Feuilles de chou frisé farcies au panais et marron glacé

*Mit Pastinaken gefüllter Grünkohl und glasierte Maronen*

—

Risotto aux bolets et émulsions aux herbes

*Steinpilzrisotto und Kräutereulsion*

—

Assiette de fromages

*Käseteller*

—

« Opéra » marrons, vanille, chocolat et sa glace  
*Kastanien-, Vanille- und Schokoladen-«Opera» und Eis*

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](mailto:bonjour@le-sauvage.ch)*