

Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>	12
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	14
Crème de topinambour, éclats de noisettes et fleurs de câpres <i>Topinamburcreme, Haselnusssplitter und Kapernblüten</i>	12
Raviole de foie de canard au chocolat et à la poire, foie gras au coeur de poire <i>Entenleberravioli mit Schokolade und Birne, Foie gras mit Birnenherz</i>	23
Carpaccio d'agneau mariné à la bière au coeur de tapenade, pickles d'oignon rouge et rampon <i>Lammcarpaccio in Bier mariniert mit Tapenade, eingelegte rote Zwiebel und Nüsslisalat</i>	25
Cigare de crabe, bille de bisque de langoustine, gelée de pamplemousse et carpaccio de boule d'or à la marjolaine <i>Krabbenzigarre, Langustinenbisque, Grapefruitgelee und Kohlrübencarpaccio mit Majoran</i>	26

Plats

Polenta aux légumes oubliés confits, émulsion aux herbes 24
Polenta mit kandiertem Gemüse, Kräutereulsion

Limande meunière, pommes nature et légumes du moment 39
Rotzunge meunière, Kartoffeln und saisonales Gemüse

Joue de bœuf braisée au gingembre et vinaigre balsamique, 39
écrasé de pomme-de-terre à l'huile d'olives et légumes
du moment
*Geschmorte Rinderbacke an Ingwer und Balsamico-Essig,
Kartoffelstampf mit Olivenöl und saisonales Gemüse*

Entrecôte de veau façon émincé à la zurichoise, 59
riz et légumes du moment
Kalbsentrecôte nach Zürcher Art, Reis und Gemüse

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

Accompagnée de pommes de terre sautées et légumes du marché
Sauces : sauce aux poivres, sauce au thym et romarin, beurre café de
Paris, béarnaise
*Begleitet von Bratkartoffeln und Marktgemüse
Saucen: Pfeffersauce, Thymian- und Rosmarinsauce, Café de Paris,
Béarnaise*

Fromages

Assiette de fromages
Käseteller

14

Desserts

« Tarte » à la pomme revisitée
Neuinterpretierte Apfel-"Tarte"

15

Moelleux chocolat blanc et pistache
Weisser Schokoladen-Moelleux mit Pistazie

14

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

Boeuf: Suisse

Veau: Suisse

Agneau : Suisse, Grande-Bretagne

Canard: Français

Saint-Jacques : Fao21 Canada

Sole : Fao 27 Hollande

Limande: Hollande Fao27

Crabe: Canada Fao21

LE SAUVAGE

Planche-Supérieure 12

1700 Fribourg

026 347 30 60

bonjour@le-sauvage.ch