

Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>	12
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	14
Gaspacho, brunoise de poivrons, crème acidulée <i>Gaspacho, Peperoni-Brunoise, Sauerrahm</i>	12
Sashimi de bœuf au sésame, tartare de crevettes marinées, salade de shiitake <i>Rindfleisch-Sashimi mit Sesam, mariniertes Crevettentartar, Shiitake-Salat</i>	24
Ceviche de dorade à la cébette, lime et pamplemousse <i>Ceviche von der Dorade mit Frühlingszwiebel, Limette und Grapefruit</i>	25
Poulpe sauté aux fraises, poivre de la vallée Maggia et sa crème de yuzu <i>Gebratener Tintenfisch mit Erdbeeren, Maggiatal-Pfeffer und Yuzu-Creme</i>	25

Plats

Tian de légumes et pommes de terre,
sauce tomate basilic et son émulsion
*Gemüse-Kartoffel-Tian mit Basilikum-
Tomatensauce und Emulsion*

26

Filets de perches suisse aux amandes et persil,
riz pilaf et légumes du moment
*Eglifilets mit Mandeln und Petersilie,
Pilawreis und saisonales Gemüse*

47

Rack de porc nourri aux herbes pané,
vitelottes au beurre et ratatouille
*Paniertes Schweinsrack, Vitelottes-Kartoffeln
mit Butter und Ratatouille*

42

Cuisse de canard confite, condiment au pamplemousse,
persil, pommes vertes, polenta et légumes du moment
*Konfierte Entenschenkel mit Grapefruit, Petersilie,
grünen Äpfeln, Polenta und saisonales Gemüse*

39

Entrecôte de bœuf fribourgeois du Sauvage 200g 42
300g 53

Accompagnée de pommes de terre sautées et légumes du marché
Sauces : sauce à l'échalote, sauce aux poivres, beurre café de Paris,
sauce Choron
*Begleitet von Bratkartoffeln und Marktgemüse
Sauces: Schalottensauce, Pfeffersauce, Café de Paris-Butter,
Choron-Sauce*

Fromages

Assiette de fromages 14
Käseteller

Desserts

Mille-feuilles revisité fraise et vanille 14
Erdbeer- und Vanille-Cremeschnitte einmal anders

Verrine autour du citron 14
Ein Glas rund um die Zitrone

Café gourmand 16
Café gourmand

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

Canard : France

Dorade : Grèce

Saumon : Norvège

Bœuf : Fribourg

Porc : Suisse

Poulpe : Portugal

Perche : Suisse

Lotte : Mer du nord

Crevettes : Philippines

LE SAUVAGE

Planche-Supérieure 12

1700 Fribourg

026 347 30 60

bonjour@le-sauvage.ch