

# Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>	11	« Milles feuilles » d'aspic de pigeon, duxelle de champignons et brunoise de betterave <i>« Milles feuilles » mit Taubensülze, Pilzfüllung und Rote-Bete-Gemüsewürfel</i>	25
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	14		
Crème de panais aux fèves de tonka et café <i>Pastinakencreme mit Tonkabohnen und Kaffee</i>	12	Salsifi caramélisé au vinaigre de xérès , bolet en ragoût et son huile de persil <i>Karamellisierter Salsifi mit Sherry-Essig, Steinpilzragout und Petersilienöl</i>	17
Foie gras, chutney pomme-cannelle et sa brioche <i>Foie Gras, Apfel-Zimt-Chutney und Brioche</i>	25		
Tartare de saumon des Alpes, fruits de la passion, menthe et noix de pecan <i>Alpenlachstartar, Passionsfrucht, Minze und Pekannüsse</i>	21		
Œuf parfait, poireau, crumble au parmesan et noisettes, émulsion aux herbes, truite snackée et son caviar <i>«Perfektes Ei», Lauch, Parmesan- und Haselnusscrumble, Kräuteremulsion, kurz angebratene Forelle und Kaviar</i>	22		

# Plats

Galette de haricots rouges, sauce au curry et lait de coco, chou kale poelé 25  
*Küchlein aus roten Bohnen mit Currysauce und Kokosmilch, gebratener Grünkohl*

Filet de rouget, purée de céleri à la vanille et châtaigne caramélisée 29  
*Rotbarbenfilet, Selleriepüree mit Vanille und karamellisierter Kastanie*

Céleri caramélisé au soja et huile de sésame, céleri à la vanille et châtaigne caramélisée 25  
*Karamellisierter Sellerie mit Soja und Sesamöl, Selleriepüree mit Vanille und karamellisierter Kastanie*

« Bouillabaisse » revisitée avec des poissons d'origine suisse (truites du Gottéron, sandre de nos lacs, saumon des Alpes) et ses billes de pommes de terre 50  
*« Bouillabaisse einmal anders » mit Schweizer Fisch (Gottéron-Forelle, Zander aus unseren Seen, Alpenlachs) und Kartoffelkugeln*

Suprême de poulet farci à la crème de truffe en croûte de maïs, sauce champagne, rösti et légumes du moment 32  
*Gefüllte Hähnchenbrust mit Trüffelcreme in Maiskruste, Champagnersauce, Rösti und saisonales Gemüse*

Grenadin de veau, sauce Voronoff, purée de pommes-de-terre à l'estragon et légumes du moment 52  
*Gebratene Voronoff-Kalbsnuss, Kartoffelpüree mit Estragon und saisonalem Gemüse*

Filet de bœuf Rossini, rösti et légumes du moments 62  
*Rindsfilet Rossini, Rösti und saisonales Gemüse*

Rack de porc en croûte de moutarde, jus au thym, pommes-de-terre sautées et légumes du marché 35  
*Schweinerücken mit Senfkruste, Thymianjus, Bratkartoffeln und Marktgemüse*

—

Entrecôte de bœuf fribourgeois du Sauvage	200g	40
	300g	53

Accompagnée de pommes de terre sautées et légumes du marché  
 Sauces : sauce poivre vert, sauce à l'échalote, beurre café de Paris, sauce béarnaise  
*Begleitet von Bratkartoffeln und Marktgemüse  
 Saucen: grüne Pfeffersauce, Schalotten, Café de Paris, Sauce Béarnaise*

## Fromages

Assiette de fromages

*Käseteller*

14

## Desserts

Gâteau à la semoule, poire à Botzi au vin cuit et son sorbet

*Griesskuchen, Büschelbirne mit Vin Cuit (Saft aus gekochtem Wein) und Sorbet*

15

Tartelette à la bière, glace à la vanille

*Bier-Törtchen, Vanilleeis*

14

Ile flottante courge et pistache

*Schwimmende Insel mit Kürbis und Pistazie*

13

Entremet café, chocolat et Baileys

*Süßes aus Kaffee, Schokolade und Baileys*

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**

*Foie gras : France*

*Rouget: FAO 71*

*Saumon : Suisse*

*Truite : Fribourg, Suisse*

*Pigeon : France*

*Poulet : France*

*Veau : Suisse*

*Boeuf : Suisse*

*Porc: Suisse*

*Sandre : Suisse*

## **LE SAUVAGE**

*Planche-Supérieure 12*

*1700 Fribourg*

*026 347 30 60*

*bonjour@le-sauvage.ch*