

Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>	11	Filet de maquereau mariné, poireau en vinaigrette à la tomates séchée et olive noire kalamata et son œuf de caille <i>Mariniertes Makrelenfilet, Lauch mit Vinaigrette aus getrockneten Tomaten und schwarzen Kalamata-Oliven mit einem Wachtelei</i>	22
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	14		
Velouté de betterave, crème au bleu de Grangeneuve et noix torréfiées <i>Rübencremesuppe, Creme mit Grangeneuve-Blaukäse und gerösteten Walnüssen</i>	12	Carpaccio de veau au citron confit, mayonnaise à la truffe noire et flûte de pavot <i>Kalbscarpaccio mit kandierter Zitrone, schwarzer Trüffelmayonnaise und Mohngebäck</i>	25
Terrine de canard aux pignons de pin et cognac, kumquat confit et sa brioche <i>Ententerrine mit Pinienkernen und Cognac, kandierte Zwergorange und Brioche</i>	23		
Tataki de thon au sésame, salade de wakame bouillon combu et enoki <i>Thunfisch-Tataki mit Sesam, Wakame-Salat, Bouillon mit Kombu und Enoki</i>	24		
Chou frisé farci aux champignons, crème de curry et croûton à l'ail <i>Grünkohl gefüllt mit Pilzen, Currycreme und Knoblauchcroutons</i>	21		

Plats

Raviole ouverte à la courge, crosnes sautés lait de coco et curry vert, émulsion au curcuma 25
Offene Kürbisravioli, in Kokosmilch und grünem Curry gebratene Knollen-Ziest, Kurkuma-Emulsion

Filet de sandre suisse, sauce vierge à la mangue et basilic thaï, pommes fondantes et légumes du marché 35
Schweizer Zanderfilet, Sauce Vierge mit Mango und Thai-Basilikum, Schmelzkartoffeln und Marktgemüse

Risotto au prosecco laitue braisée et suprêmes de caille 27
Prosecco-Risotto mit geschmortem Kopfsalat und Wachtelbrüstchen

Risotto au prosecco laitue braisée et filet de truite du Gottéron 29
Prosecco-Risotto mit geschmortem Kopfsalat und Gottéron-Forellenfilet

Boeuf bouilli au chou frisé, sauce gribiche, pommes fondantes et légumes du marché 34
Siedfleisch vom Rind mit Grünkohl, Sauce Gribiche, Schmelzkartoffeln und Marktgemüse

Filet mignon de porc à la moutarde, écrasé de pommes de terre et légumes du moment 39
Schweins-Filet Mignon in Senfsauce, Kartoffelpüree und saisonales Gemüse

Magret de canard, sauce à l'orange, pommes Anna et légumes du moment 42
Entenbrust, Orangensauce, Anna-Kartoffeln und saisonales Gemüse

—

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 14
Käseteller

Desserts

Mille feuilles au marron et sa boule de glace 14
Mille feuilles mit Kastanien und einer Kugel Eis

Fondant au chocolat blond, poire pochée au vin chaud,
glace la cannelle 15
*Fondant aus heller Schokolade, in Glühwein pochierte
Birne, Zimteis*

Ananas caramélisé, mousse citronnelle et sorbet citron 13
*Karamellisierte Ananas, Zitronengrasmousse und
Zitronensorbet*

Crème brûlée au génépi, sorbet pomme 13
Crème brûlée mit Génépi, Apfelsorbet

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

Thon : Océan Indien

Maquereau : Mer du Nord

Truite : Fribourg, Suisse

Caille : France

Bœuf : Suisse

Porc : Suisse

Sandre : Suisse

LE SAUVAGE

Planche-Supérieure 12

1700 Fribourg

026 347 30 60

bonjour@le-sauvage.ch