

CHÂTEAU JALAVAUX x Bio Blaser, Salavaux

Tomate Green Zebra farcie

Burrata | Pesto Basilic | Crumble Romarin du jardin

Gefüllte Green Zebra Tomato

Burrata | Basilikumpesto | Rosmarin-Crumble aus dem Garten



Ceviche de Sandre de nos lacs

Cœur de bœuf | Agrumes | Aneth

Ceviche vom Zander aus unseren Seen

Cœur de bœuf | Zitrusfrüchte | Dill



Risotto à la Tomate Ananas Jaune

Mascarpone | Émulsion au Safran Fribourgeois | Huile Basilic

Risotto mit Gelber Ananastomate

Mascarpone | Emulsion mit Freiburger Safran | Basilikumöl

Pièce de Bœuf Limousine rôtie de nos voisins

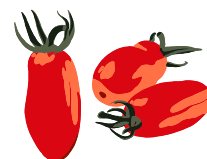
Pissaladière de tomate roma

Palet de tomate ananas rouge rôti | Jus réduit tomaté

Limousine Rind rôti von unserem Nachbarn

Pissaladière aus Romatomen

Rote Ananastomaten | Tomatenreduktion



Tartare de tomates multicolores

Sablé croustillant | Glace Verveine

Buntes Tomatentatar

Knuspriges Sablé | Verveine Glace



Menu 3 plats

3-Gang Menü

105 .-

Menu 4 plats

4-Gang Menü

130 .-

Menu 5 plats

5-Gang Menü

150 .-

Accompagnement de vins

Weinbegleitung

3 verres 40.- / 4 verres 55.- / 5 verres 70.-

ENTRÉE
VORSPEISE

CHÈVRE FRAIS CRÉMEUX
LÉGUMES DE SAISON | BASILIC | SORBET TOMATE ESPELETTE
CREMIGER ZIEGENFRISCHKÄSE
SAISONGEMÜSE | BASILIKUM | TOMATEN-ESPELETTE-SORBET
28.-

CARPACCIO DE BŒUF DU PAYS
MELON | PASTÈQUE | BELPER KNOLLE
CARPACCIO VOM LOKALEN RIND
MELONE | WASSERMELONE | BELPER KNOLLE
34.-

SALADE DE LA FERME BIOBLASER
LÉGUMES DE SAISON | VINAIGRETTE AUX HERBES DU JARDIN
SALAT VOM BIOHOF BLASER
SAISONGEMÜSE | VINAIGRETTE AUS GARTENKRÄUTERN
24.-

DUO DE TRUITE VAUDOISE
CONCOMBRE | YAOURT MAISON À L'ANETH
DUO VON DER WAADTLÄNDER FORELLE
GURKE | HAUSGEMACHTER DILLJOGHURT
32.-

QUEUE DE HOMARD RÔTIE
AGRUMES | BISQUE | CITRONNELLE
GEBRATENER HUMMERSCHWANZ
ZITRUSFRÜCHTE | HUMMERBISQUE | ZITRONENGRAS
38.-

PLAT PRINCIPAL
HAUPTSPEISE

PLAT PRINCIPAL DE NOTRE MENU CARTE BLANCHE
RENSEIGNEZ-VOUS AUPRÈS DE NOTRE ÉQUIPE SUR LE PLAT DU MOMENT

HAUPTGANG AUS UNSEREM MENÜ CARTE BLANCHE
ERKUNDIGEN SIE SICH BEIM TEAM NACH DEM SAISONALEM HAUPTGANG

PRIX DU JOUR / TAGESPREIS

PAVÉ DE VEAU FONDANT
GNOCCHIS ANISÉS | FENOUIL | PISTOU BASILIC
JUS DE VEAU RÉDUIT

ZARTES KALBSNIERSTÜCK
ANIS GNOCCHI | FENCHEL
BASILIKUMPESTO | KALBSREDUKTION

58.-

TARTARE DE BOEUF BLACK ANGUS COUPÉ AU COUTEAU
MÉDITERRANÉEN
OLIVES | TOMATES SÉCHÉES | BASILIC

TARTAR VOM BLACK ANGUS RIND HANDGESCHNITTEN
MEDITERRAN
OLIVEN | GETROCKNETE TOMATEN | BASILIKUM

100g / 160g

32.- / 42.-

FILETS DE ROUGETS DES CÔTES NORMANDES
COURGETTES MULTICOLORES | VIERGE DE TOMATES DU VILLAGE
SIPHON BOUILLABASSE

ROTBARBENFILETS VON DER NORMANDISCHEN KÜSTE
BUNTE ZUCCHINI | TOMATENVINAIGRETTE AUS DEM DORF
BOUILLABASSE-ESPUMA

44.-

RATATOUILLE PROVENÇALE
TEXTURE DE LÉGUMES DE LA FERME BLASER | CRÈME D'OLIVES

PROVENZALISCHES RATATOUILLE
GEMÜSE VOM BIOHOF BLASER | OLIVENCREME

32.-

DESSERT

DESSERT DU MOMENT

SAISONDESSERT

18.-

AUTOUR DE L'ABRICOT

SORBET AU ROMARIN DU JARDIN

VARIATION VON DER APRIKOSE

SORBET MIT GARTENROSMARIN

18.-

PAVLOVA FRUITS ROUGES

BASILIC | HUILE D'OLIVE | GLACE VERVEINE

PAVLOVA MIT ROTEN BEEREN

BASILIKUM | OLIVENÖL

ZITRONENVERVEINE

18.-

FROMAGES DE LA FROMAGERIE JUMI

KÄSE VON DER KÄSEREI JUMI

18.-

GLACES FAITE MAISON

HAUSGEMACHTE GLACE

5.-

BOULE / KUGEL



PRIX EN CHF INCLUANT UNE TVA DE 8.1%. SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SERVICE. VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.
PREISE IN CHF UND INKLUSIVE 8.1% MWST. BEI FRAGEN ZUR HERKUNFT UNSERER PRODUKTE, FRAGEN SIE BITTE DAS SERVICEPERSONAL. BITTE INFORMIEREN SIE UNS ÜBER ALLFÄLLIGE INTOLERANZEN ODER ALLERGIEEN.