

Menükarte

Carte de menu



«Nun liebe Kunden gebt fein acht, ich bin die Stimme aus der Küche...
ich hab euch feines auggedacht...
... mein **Herz brennt.**»

Frei nach Rammstein

Die Stimmen aus der Küche:
Patrick Philipona Vincent Köstinger

Vorspeisen/ Entrée

Grüner Salat <i>Salade verte</i>	Fr. 9.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	Fr. 12.50
Bunter Salat mit Frühlingsrollen <i>Salade folle avec rouleaux de printemps</i>	Fr. 14.—/Fr. 21.—
Saisonsuppe <i>Soupe de saison</i>	Fr. 12.—
Mini Saisonsuppe <i>Mini Soupe de saison</i>	Fr. 9.—

Vegetarisch/ Végétariens

Saison Pasta
Pâtes de saison
Fr. 24.—

Gemüseteller mit Beilage
Assiette de légumes
Fr. 26.—

Hauptspeisen/Plats principal

Poulet-Flügeli

Pommes-Frites

Ailes de poulet, pommes frites

Fr. 17.50

Schweins-Rahmschnitzel

mit Teigwaren und Gemüse

*Tranche de porc aux champignons
pâtes et légumes*

Fr. 26.—

Rinds-Entrecôte, Kräuterbutter

Zündholzkartoffeln, Gemüsebouquet

*Entrecôte de bœuf, beurre aux herbes
pommes allumettes et légumes*

Fr. 40.—

Eglifilet in Butter gebraten

Tartarsauce

Salzkartoffeln

*Filets de perche meunière
sauce tartare
pommes nature*

Fr. 32.—

Spargelsalat mit Cherrytomaten und Mozzarellinis
Salade d'asperges aux tomates cherry et mozzarellinis

Fr. 13.—

Mini Fr. 9.80

Spargel-Variation mit Rechthaltner Trockenfleisch
Yuzu-Mayonnaise

*Variation d'asperges avec viande séché de Rechthalten
mayonnaise au yuzu*

Fr. 37.—

Weinempfehlung: Ancora, Galotta, Rosé, Fr. 48.—/Fr. 7.30

Kalbs «Syndic» Stück sous-vide gegart
mit Pesto

Pommes Berny und saisonalem Gemüse

Pièce du «Syndic» de veau, sous-vide

Pommes berny et légumes de saison

Fr. 49.—

Weinempfehlung: Ademan, Tinta de Toro, Fr. 47.—/Fr. 7.20

Lammfilet an Hollandaise Espuma

Freiburger-Risotto, Gemüse

Filet d'agneau, espuma hollandaise

Risotto fribourgeois et légumes

Fr. 51.—

Weinempfehlung: San Raffaele, Cabernet Sauvignon , Corvina , Rondinella, Fr. 52.—

Zanderfilet grilliert mit Yuzu-Mayonnaise

Kräuterkartoffeln, Gemüse

Filet de sandre grillé, mayonnaise au Yuzu

Pommes aux herbes et légumes

Fr. 42.—

Alle Speisen auf dieser Seite werden vorwiegend mit Spargeln serviert.
Möchten sie auch ein anderes Gericht mit Spargeln serviert bekommen, berechnen wir ihnen
zusätzlich Fr. 4.—

Herkunft unserer Speisen

Schwein:	Schweiz
Rind:	Schweiz
Kalb:	Schweiz
Poulet:	Schweiz
Lamm	Wales
Eglifilet:	Polen, Schweiz
Zander:	Polen, Schweiz

Unsere Spargeln beziehen wir ausschliesslich von Werro's Biohof.

Ein Teil unserer Salate und Gemüse ist aus Bio-Anbau vom Biohof Rotmoos und Biohof Tannacker in Rechthalten.

Unsere Freiland Eier stammen vom Hof der Familie Berger Wolperwil, St. Ursen.

Ca. 80 % unserer Einkäufe tätigen wir im Umkreis von 15 km.
Fleisch&Brau, St. Ursen, Bäckerei Burg, Rechthalten,
Culture Food, Freiburg, Prodega Givisiez

Herzipedia

Yuzu: Zwar schmeckt die Frucht auch sehr säuerlich, jedoch enthält sie nur etwa zwei Drittel der Säure, die eine Zitrone enthält. Somit schmeckt sie etwas süßer und frischer als die Zitrone. Außerdem beinhaltet die Yuzu auch immer eine leicht bittere Note.

„Syndic“ Stück: Eigentlich Bürgermeisterstück genannt. Hierbei handelt es sich um ein recht grosses Fleischstück, das aus der Keule vom Kalb stammt.

Pommes Berny: runde Kroketten mit Mandeln.

Freiburger Risotto: Schwarzer und weisser Reis aus dem Vully.

Allergien

Haben sie eine Intoleranz auf gewisse Lebensmittel oder Inhaltsstoffe?
Lassen sie es uns wissen, wir kümmern uns darum.

War ihnen die Portion zu gross? In der Küche wird ihr Essen in eine Schachtel verpackt, damit sie auch später noch unser Essen geniessen können.
Interessiert? www.united-against-waste.ch