




TELLER DES TAGES

Je nach Laune der Küchenchefs und unseres Gemüsegartens  21.00
Nur mittags

Vorschlag der Woche 24.00
Nur mittags

VORSPEISEN


Salat der Domaine in seiner knusprigen Schüsse  Als Vorspeise oder Beilage 8.50
Grüner Salat, Tomatillos pickles, gebratener Kürbis, geröstete Walnüsse, italienische Sauce

Suppe oder Creme des Tages  Vorspeise 6.00 Hauptgericht 11.00
Fragen Sie uns

Pilzquiche  Vorspeise 12.00 Hauptgericht 25.00
Gemischter Salat der Jahreszeit

SALAT

Serviert in einer knusprigen Schüssel auf Weizenbasis

Der Salat des Armailli  25.00
Panierter Freiburger Vacherin AOP, gebratene Birnen, geröstete Walnüsse, Fruchtchips, Bouquet von grünem Salat und Honigvinaigrette

BURGERS

(auf Anfrage glutenfreies Brot*)

Der unumgängliche Freiburger Burger 29.00
Hausgemachtes Bun, hausgemachtes Patty aus reinem Rindfleisch (CH), Weichkäse aus Freiburg AOP, Speck (CH), gebratener Kürbis, Salat, Burgersauce des Chefs, alles mit hausgemachten Pommes und Mesclun

Oder seine vegetarische Version 29.00
Hausgemachtes Bun, vegetarisches Effiloché mit orientalischen Aromen, Weichkäse aus Freiburg AOP, gebratener Kürbis, Cotta-Sauce und Burger-Sauce des Chefs, alles mit hausgemachten Pommes und Mesclun

Die Portion hausgemachte Pommes 8.00
Sosse nach Wahl: Ketchup, Mayonnaise*, Burger des Chefs*

Eher Lust auf ENTDECKUNGEN?

Kürbis-Casarecce in zwei Varianten  29.00
Gebratener Kürbis, Kürbiscrème, Maronenbrötchen, Karotten, rohe Rote Bete, geröstete Kürbiskerne, Käsetuiles und Mesclun

Gefüllte Süsskartoffel  29.00
Süsskartoffeln, Korallenlinsen, Wurzelgemüse, Curry-Joghurtsauce und Duftreis

... auf FLEISCH?

Fleisch des Tages 39.00
Begleitet von einem Kartoffel- und Süsskartoffelgratin, einer hausgemachten Sauce und Gemüse von der Faver Farm und aus unserem Gemüsegarten

... auf FISCH?

Fisch des Tages, je nach Ankunft, 39.00
Dazu gibt es Duftreis, eine hausgemachte Sauce und Gemüse von der Faver-Farm und aus dem Garten.

DESSERT

Meringues*, Maronencreme und Freiburger Doppelrahm 11.00

Gewürzbirne, Vanilleeis, geröstete Mandelblättchen und gekochter Wein 11.00

Gourmet-Kaffee 12.00
Eis oder Sorbet nach Wahl, aktuelle Leckerbissen, mit Zucker karamellierte Creme*

Mövenpick-Eiscreme*



* Das Sternchen (*) bedeutet, dass das Gericht nicht den Anforderungen des Fait Maison-Siegels entspricht.

Bei Allergien oder Unverträglichkeiten wenden sie sich bitte an unsere Mitarbeiter. Wir informieren gerne Si ausführlich über das mögliche Vorhandensein von Allergenen in unseren Gerichten der Speisekarte



Centre d'Intégration
Socioprofessionnelle
Fribourg

Preis in CHF - MwSt 8.1% inbegriffen



Vegetarisch



100% pflanzlich