

le jardin

restaurant du domaine

Winterkarte

- Teller des Tages -

Je nach Laune der
Küchenchefs und
unseres Gemüsegartens **21.00**

Nur mittags



Vorschlag der Woche **24.00**

Nur mittags


-Vorspeisen-

Salade du Domaine  **8.50**

Salatmischung, Orangenfilets, Edamame, Kohl und Karotten pickles, geröstete Cashewnüsse, hausgemachte italienische Sauce. **In seiner knusprigen Schüssel serviert**

Suppe oder Creme  **des Augenblicks 9.50**

Fragen Sie uns

Lauchquiche mit  **Gruyère AOP 12.00 25.00**

Gemischter Salat der Jahreszeit

- Grosser Salat-

Serviert in einer knusprigen Schüssel auf Weizenbasis

Der Winterbalance-Salat

Grüner Salat nach Ernte, Süßkartoffeln, Burrata, Grünkohl, rote Ente, gekochte Rote Bete, geröstete Kürbiskerne und hausgemachte italienische Sauce

 **25.00**

- Burgers -

Auf anfrage glutenfreies Brot

Der unumgängliche Freiburger Burger 29.00

Hausgemachtes Bun, hausgemachtes Patty aus reinem Rindfleisch (CH) Schmalz (CH), knuspriger Kohl und Kümmel-Karotten, Weichkäse aus Freiburg AOP, Salat, Burgersauce des Chefs, alles mit hausgemachten Pommes

Oder seine vegetarische Version

Hausgemachtes Bun mit Sesamsamen, hausgemachter Hülsenfrüchtekuchen, Knusperkohl und Kümmel-Karotten, Weichkäse aus Freiburg AOP, Cotta-Sauce und Burger-Sauce des Chefs, alles mit hausgemachten Pommes und Salat

 **29.00**

Die Portion hausgemachte Pommes

8.00

Sosse nach Wahl: Ketchup, Mayonnaise*, Burger des Chefs*

- Eher lust auf Entdeckungen -

Hausgemachte Ravioli mit Ricotta und Spinat

Hausgemachte Pasta mit Ricotta und Spinat mit Verjuscreme,
Dazu ein Lauchfondue und Chips aus Alpkäse

 29.00

Freiburger Risotto

Verehrter Risotto mit Pilzen, Emulsion aus Weichkäse aus Freiburg AOP und
Gruyère AOP, bei 65 Grad gekochtes Ei, Petersiliencoulis und Nussstreusel

 29.00

Warm kalt orientalisch

Knusprige Falafel, Bulgur und orientalisches Gewürzgemüse, vegane
Joghurtsauce

 29.00

- ...auf Fleisch-

Fleisch des Tages

Begleitet von Hasselback-Kartoffeln und Wintergemüse je nach Ernte von der Faver
Farm und aus unserem Gemüsegarten

39.00

- ...auf Fisch-

Fisch des Tages

Dazu gibt es Pastinakenpüree, venerisches Risotto und Wintergemüse. nach der
Ernte der Faver Farm und aus unserem Gemüsegarten

39.00

- Desserts -

Zitronencreme mit Mandeln

11.00

Coulant aus reiner Madagaskar-Schokolade, Eis nach wahl

11.00

Crème brûlée mit Orangen und weihnachtlichen Gewürzen

11.00

Gourmet-Kaffee

12.00

Gefrorene Profiterole nach Wahl*, Schokoladensauce, aktuelle Süßigkeiten und
Crème brûlée mit Orangen und weihnachtlichen Gewürzen

Mövenpick-Eiscreme*



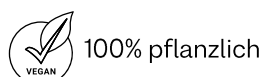
* Das Sternchen (*) bedeutet, dass das Gericht nicht den Anforderungen des Fait Maison-
Siegels entspricht.



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

Géré par 

Preis in CHF
MwSt 8.1% inbegriffen



Centre d'Intégration
Socioprofessionnelle
Fribourg