



Johann et sa brigade composent les mets au gré des saisons,
mettant à l'honneur les producteurs régionaux.
La carte est changée environ dix fois par année

Laetitia et son équipe vous accueillent chaleureusement,
vous conseillent avec plaisir sur les accords mets et vins.
Nous vous renseignons également sur les différents allergènes
que peuvent contenir nos plats

Nous vous souhaitons un magnifique moment en notre compagnie,

Laetitia et Johann Stauffacher



ENTREES

Salade de saison ou salade mêlée	9 -13 50
Salade de Doucette de Môtier Œufs, croûtons et jambon cru de sanglier	18
Terrine de cerf aux airelles et poire à botzi	27
Foie gras de canard poêlé aux champignons	35
Œuf poché aux cèpes de nos forêts	25

POISSONS

Filet de sandre du lac grillé à l'aneth Fenouils étuvés et pommes nature	48
Filets de perche Suisse meunière Pommes nature ou frites maison	36 - 46

VIANDES DE CHASSE

Entrecôte de cerf aux bolets cèpes	54
Rack de sanglier sauce poivrade	48
Selle de chevreuil en deux services (dès 2 personnes)	69 p.p.
Assiette du mauvais chasseur	36

*Tout nos plats sont accompagnés d'une garniture automnale
et spätzli maison*

VIANDE

Tournedos de filet de lapin aux olives Polenta aux tomates séchées et légumes	48
--	----

MENU DEGUSTATION

Dès deux personnes

Suprême de caille à l'asiatique
Papaye verte et yuzu

Filet de sandre du lac de Morat
Déclinaison de courge

Lièvre à la royale
Truffes noires de Marym Matthey

Filet de chevreuil "Grand Veneur"
Garniture automnale

Plateau de fromages
dès 14.-

Tarte tatin
Glace maison au cidre du Vully

1 entrée (sans fromages)	98	Accompagnement vins 30
2 entrées (sans fromages)	123	Accompagnement vins 40
Complet (sans fromages)	143	Accompagnement vins 50
Plateau de fromages	dès 14	Accompagnement vins 10

FROMAGES

Plateau de fromages	dès	14
---------------------	-----	----

DESSERTS

Crème brûlée à la vanille		11
---------------------------	--	----

Sorbet Vieille Prune ou pomme verte Calvados		12
--	--	----

"Tarte tatin "		
Glace maison au cidre du Vully		15

Moelleux au chocolat		
Glace à la vanille de Madagascar		15

Coupe vermicelles		14
-------------------	--	----

Café glacé maison		15
-------------------	--	----

Dessert du Pays de Fribourg		14
-----------------------------	--	----

Boule de glace et sorbet	La boule	4
--------------------------	----------	---

Demandez-nous les parfums	crème	1 50
---------------------------	-------	------

Provenances

Perche, Sandre, Porc et Bœuf - Suisse

Caille, Foie gras - France

Lièvre- Chevreuil, Cerf et Sanglier - Europe

Lapin - Hongrie