



## SALZIGES 17.30 – 22.45 Uhr

|  |               |
|--|---------------|
| Bunter Blattsalat  | 7.00          |
| Kleiner gemischter Salat   | 11.50         |
| Wurstsalat garniert  | 12.00         |
| Wurst/Käse Salat   | 15.00         |
| Schlüssel-Schüssel   | 13.00         |
| <i>Bunter Blattsalat mit karamellisierten Baumnüssen<br/>Eingemachten Randen, Apfelwürfeln &amp; Dressing</i>                |               |
| Ufem Brettli   | 23.00         |
| <i>Regionale Wurst- &amp; Käsespezialitäten</i>  |               |
| Chicken Nuggets  | Stk. 1.20     |
| Pouletflügeli  | Stk. 1.70     |
| Kleine/grosse Portion Pommes-Frites  | 5.00/8.00     |
| Sandwiches: Schinken, Salami oder Käse   | 7.50          |
| Schnitzelbrot <i>paniertes Pouletschnitzel, Salat, Tomate, Zwiebel, Sauce</i>  | 11.50         |
| Flammkuchen  | 16.00         |
| <i>Mit Zwiebeln, Speck, Sauerrahm &amp; Gewürzen<br/>oder<br/>Mit Oliven, getrockneten Tomaten, Sauerrahm &amp; Parmesan</i> |               |
| Schlüssel Rinds-Tatar  | 18.00 / 32.00 |
| <i>Serviert mit Toastbrot, Butter &amp; Wachtelspiegelei</i>   |               |

# SÜSSES



|  |             |
|--|-------------|
| Panna Cotta mit Gewürz-Apfel-Kompott   | 9.00        |
| Schlüssel-Eiskaffee  | 7.00 / 9.00 |
| Joghurt-Mousse mit Himbeer-Ragout  | 9.00        |
| Coupe «Heisse Liebe»<br><i>Feinste Vanille Glacé mit heissen Beeren &amp; Rahm</i>                               | 12.00       |
| Coupe «Winterzauber »<br><i>Lassen sie sich überraschen – ein Traum</i>  | 11.00       |
| Coupe Snickers<br><i>Schoko- &amp; Caramel-Glace mit Erdnüssen<br/>Schokoladensauce, Nidlä-Täfelì &amp; Rahm</i> | 12.00       |
| Coupe Dänemark<br><i>Vanille-Glace mit Schokoladen-Sauce</i>   | 10.00       |
| <b>unsere Glaces &amp; Sorbets pro Kugel</b>   | 3.00        |
| Glacé: Vanille, Schokolade, Kaffee, Sauerrahm,<br>Caramel, Erdbeere, Haselnuss                                   |             |
| Sorbet: Zitrone, Zwetschge, Passionsfrucht-Ananas<br><i>Mit Schlagrahm</i>                                       | 1.00        |
| <i>Mit Likör oder Schnaps</i>  | 6.00        |
| <b>Täglich frisch aus dem Ofen:</b>  |             |
| Hausgemachter Kuchen   | 5.00        |
| <i>Mit Schlagrahm</i>  | + 1.00      |



**Terroir**  
FRIBOURG

Unser Service-Team gibt gerne über allfällige Allergene Auskunft.

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MwSt.



Es freut uns sehr, dass wir ein anerkanntes Restaurant der Vereinigung Terroir Fribourg sind.

Wo wir können setzen wir auf regionale und Schweizer Produkte. Traditionen werden bei uns gelebt und neu entdeckt. Wir vertrauen auf Bewährtes und sind stolz auf die Vielfalt unserer Region.

Genauso wichtig wie Regionalität ist der respektvolle Umgang mit unseren Lebensmitteln. Das liegt uns sehr am Herzen. Wir haben uns deshalb bewusst für eine kleine Auswahl an Gerichten entschieden. Mit viel Leidenschaft und Freude kochen wir immer frisch und saisonal.

## DEKLARATION

Kalb-, Rind- & Schweinefleisch:

Dorfmetzgerei Lehmann und aus der Region

Lachs: Lostalpo, dem italienischen Teil von Graubünden

Zander: Estland

Käse: Fromagerie in Marsens und aus unserer Region

Brot: Dorfbäckerei Brotbrösmeli

Wachteleier: Familie Brühlhart Wünnewil

Saisonales Gemüse, Früchte & Zopf aus Dinkelmehl:  
Familie Hirschi in Riedstätt, sowie aus unserer Region

Eier: Familie Kurz Schwarzenburg

Liköre & Schnäpse: Brennerei Hürst in Wahleren

Rapsöl: Beat Gauch, Terra Lamprat Tafers