





N O S E N T R E E S


Vorspeisen

Salade verte de saison <i>Grüner Saison-Salat</i> 	7.-
Salade mêlée des lacustres <i>Gemischter Salat « Lacustres »</i> 	9.50
Salade de chèvre chaud et sa vinaigrette aux fruits secs <i>Salat mit warmem Ziegenkäse und Trockenfrüchte-Vinaigrette</i>	14.50
Saladine gourmande de perchettes cuitent en nage de betterave, petite brunoise au citron vert <i>Eglifilets in Rote beete gekocht auf Salatbett</i> <i>Brunoise mit Kalk</i> 	16.-
Croûte aux morilles parfumées au vin jaune Morschelschnitte parfümiert an Gelbewein-Sauce	19.-
Escalope de foie gras poêlé, gelée de vin blanc doux salade de roquette Poelierte Foie gras, süsses Weissweingelee und Rucola 	23.-
½ Tartare de bœuf avec toasts ½ <i>Rindstatar mit toasts</i>	16.-
Tartare de thon au fenouil et salade de légumes croquants <i>Thunfisch-Fenchel-Tatar mit Salat von knackig frischem Gemüse</i>	17.-

NOS VEGES

Vegetarisch


Croûte aux morilles parfumées au vin jaune
Morschelschnitte parfümiert an Gelbwein-Sauce **30.-**


Risotto estival aux aubergines, tomates séchées
pignon et rucola
Sommerrisotto mit Aubergine, getrocknete Tomaten
Ritzel und Rucola  **26.50**

NOS KIDS MENU

avec un jouet *mit einem Spielzeug*

Chicken nuggets, frites
Poulet-Nuggets, Pommes frites **14.-**

½ Perches meunières, légumes et frites
½ Portion Eglifilets Müllerinart, Gemüse & Pommes frites  **17.50**

½ Steak café de paris, pommes frites et légumes
½ Rindersteak mit Sauce Café de Paris 
Gemüse und Pommes frites **19.50**

NOTRE MENU

Croûte aux morilles parfumées au vin jaune
Morschelschnitte parfümiert an Gelbwein-Sauce

Filets de perches grillés façon meunières
Beurre citronné des « Lacustres »
Eglifilets nach Müllerinart, Zitronenbutter
Pommes frites

Mousse au chocolat 72% de république dominicaine
aux éclats de framboises
Schokoladenmousse aus 72%igem Kakao aus der Domini-
kanischen Republik mit Himbeerstückchen

57.-


NOS FRAICHEURS D'ETE



Sommerfrische

Grande salade mêlée des Lacustres 	
<i>Grosser gemischter Salat nach Art des Hauses</i>	19.50
Salade de chèvre chaud et sa vinaigrette aux fruits secs	
<i>Salat mit warmem Ziegenkäse und Trockenfrüchte-Vinaigrette</i>	26.-
Pavé de saumon mi-cuit rôti sur peau, lit de salade de quinoa aux tomates, coriandre, citron vert et coulis de fruits au safran 	
<i>Auf der Haut halb gegartes Lachsfilet, Tomaten-Quinoa-Salat mit Koriander, Limette, und safraniertem Fruchtpuree.</i>	29.50
Tartare de thon au fenouil et salade de légumes croquants	
Servis avec des toasts	
<i>Thunfisch-Fenchel-Tatar mit Salat von knackig frischem Gemüse serviert mit Toast</i>	34.-
Fitness de poulpe mariné à la gallega 	
<i>Fitnesssteller mit Oktopus (mariniert in Piment, Olivenöl, Salz)</i>	30.-
Fitness de Ribs de porc sauce barbecue maison 	
<i>Fitnesssteller mit Spareribs vom Schwein, Barbecue-Sauce</i>	32.-
Burrata crémeuse au pesto, méli-mélo de tomates (noir-jaune et verte) caviar d'aubergines au sel fumé, pignon et rucola	
<i>Cremige Burrata mit Pesto, Tomaten méli-mélo geräucherter Auberginenkaviar, Pinienkerne und Rukola</i> 	26.50
Roastbeef et ses condiments, sauce tartare et pommes frites 	
<i>Roastbeef mit Beilagen, Tartarsauce, Pommes frites</i>	28.50


ENTRELACS & MERS


Fischgerichte

Saladine gourmande de perchettes cuitent en nage
de betterave, petite brunoise au citron vert
Eglifilets in Rote beete gekocht auf Salatbett
Brunoise mit Kalk  **25.50**

Friture de palée du lac aux fines herbes
sauce tartare & salade verte*
Frittierte Fellchen vom Neuenburgersee  
Tartarsauce & grüner Salat **30.50**


Filets de bondelle du lac grillés
sauce vierge et légumes de saison*  
Grillierte Felchenfilets mit mediterraner Sauce
und Saisongemüse **33.-**

Filets de perches grillés façon meunières
beurre citronné des « Lacustres » salade verte*
Eglifilets nach Müllerinart mit Zitronenbutter
& grünem Salat  **35.50**

Fondue « Pêcheur » bouillon au vin blanc
4 sauces avec riz ou frites
dès 2 pers. / par pers. 200gr divers poissons
« Fischer-Fondue » Weisswein-Bouillon 
4 Saucen, dazu Reis oder Pommes frites
ab 2 Pers. / pro Pers. 200gr verschiedene Fische **39.-**

* Ces mets sont servis avec pommes frites, pommes nature ou riz

* diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Pommes frites, Salzkartoffeln oder Reis


 Sans gluten

 Produits du terroir


Allergies veuillez consulter notre personnel


NOS VIANDES


Fleischgerichte

Cordon Bleu broyard maison au jambon artisanal et Vacherin fribourgeois 350gr, pommes frites 
Hausgemachtes Cordon bleu mit Bauernschinken und Vacherin fribourgeois, 350 g, Pommes frites. **33.50**

Steak tartare de bœuf des Lacustres *moyen ou fort* avec toast & frites
Tatar von feinstem Schweizer Rindfleisch medium oder scharf mit Toast & Pommes frites **32.-**


Rumsteak de bœuf, beurre des « Lacustres » avec légumes, frites, riz ou pâtes 
Rindshuftsteak, Butter-Sauce « Lacustres » mit Gemüse, Pommes frites, Reis oder Teigwaren **38.-**

Roastbeef et ses condiments, sauce tartare et pommes frites 
Roastbeef mit Beilagen, Tartarsauce, Pommes frites **28.50**

Fondue « Lacustres » de bœuf 1^{er} choix au bouillon de vin rouge , 4 sauces & frites 
dès 2 pers. / par pers. 200gr viande suppl. viande : 100gr
Rinds-Fondue « Lacustres » 1. Wahl, Rotwein-Bouillon 4 Saucen & Pommes frites
ab 2 Pers. / pro Pers. 200g **39.-**
suppl. Fleisch :100gr **7.-**

NOS VIANDES

Fleischgerichte

Filet de bœuf des pâturages & son os à moelle rôti
Au jus réduit de pinot du Vully, légumes du jour et
pommes frites ou tagliatelles 

*Filet und gerösteter Markknochen vom Weiderind
Pinot-Noir-Reduktion mit Gemüse und
Pommes frites oder Tagliatelle*

48.-

NOS BURGERS

Avec nos pains maison - Mit unseren hausgemachten Broten

Beef Burger lard, oignons confits, salade, bruschetta de tomates,
Maréchal, sauce barbecue maison, frites et salade

*Beef-Burger mit Speck, Zwiebeln, Salat, Bruschetta, Maréchal-Käse
hausgemachte Barbecue-Sauce, Pommes frites und Salat*

28.50


Double Beef Burger 400gr

37.-

Version Rossini (foie gras-poêlé) sans fromage

Rossini-Art (mit gebratener Gänsestopfleber) ohne Käse

38.-



 Sans gluten

 Produits du terroir

Allergies veuillez consulter notre personnel

NOS DESSERTS MAISON

Hausgemachte Desserts

Crème brûlée à la citronnelle 	
<i>Crème brûlée</i>	11.50
Tarte Tatin & sa boule de glace vanille	
<i>Tarte Tatin & Vanilleglace</i>	12.-
Fondant au chocolat & son coulis de caramel au beurre salé	
<i>Lauwarmer Schokoladenkuchen</i>	
<i>Karamellsauce aus gesalzener Butter</i>	11.50
Mousse chocolat 72% de République Dominicaine 	
aux éclats de framboises	
Schokoladenmousse aus 72%igem Kakao aus der Dominikanischen Republik mit Himbeerstückchen	11.50
Café ou Thé gourmand	
<i>Kaffee oder Tee mit einer Auswahl an Mini-Desserts</i>	15.-

 Sans gluten

 Produits du terroir

Allergies veuillez consulter notre personnel