






## Entrées      Vorspeisen

Salade verte de saison 	6.50
Grüner Saisonsalat	
Petite salade mêlée des lacustres 	8.50
Kleiner gemischter Salat « Lacustres »	
Saladine de perchettes au pesto et vinaigrette aux fruits secs 	15.-
Eglifilets auf Salatbett mit Pesto und Trockenfrüchte-Essig	
Croûte aux morilles à l'armagnac	19.-
Morchelpastetli an Armagnac-Sauce	
Tartare de bœuf Lacustres (moyen ou fort) avec toast	16.-
Tartar vom feinsten Schweizer Rindfleisch, (medium oder scharf), Toast	




## Végé      Vegetarisch

Assiette du mauvais chasseur « garniture chasse »	23.-
« Falscher Jagdteller » Wildbeilagen vegetarisch	

## Kids Menu (avec un jouet, mit einem Spielzeug)

Chicken nuggets, frites	14.-
Poulet-Nuggets, Pommes frites	
$\frac{1}{2}$ Perches meunières, légumes et frites 	17.50
$\frac{1}{2}$ Portion Eglifilets, Müllerinart, Gemüse und Pommes frites	
$\frac{1}{2}$ Steak de bœuf café de paris, pommes frites et légumes 	19.50
$\frac{1}{2}$ Rindshuftsteak, Butter «Café de Paris», Gemüse und Pommes frites	


## Les Viandes      Fleischgerichte

Cordon bleu broyard au jambon artisanal et Vacherin Fribourgeois 	32.50
Broyard Cordon Bleu mit Schinken und Freiburger Vacherin 350gr	
Steak tartare de bœuf des Lacustres (moyen ou fort) avec toast et frites	32.-
Tartar von feinstem Schweizer Rindfleisch (medium oder scharf), Toast, P. frites	
Rumsteak bœuf, beurre des Lacustres et légumes et frites, riz ou pâtes	38.-
Rindshuftsteak, Butter-Sauce « Lacustres », Gemüse und Pommes frites, Reis oder Teigwaren 	
Fondue Lacustres de bœuf 1 <sup>er</sup> choix, bouillon, dès 2 pers/par pers.	39.-
200gr. Viande 4 sauces et frites 	suppl. viande : 100gr 7.-
Rindsfondue « Lacustres » 1. Wahl	ab 2 Pers/pro Pers.
Fleischbouillon, 4 Saucen, Pommes frites	Suppl. Fleisch :100gr

## Burgers avec nos pains 100% maison/ mit hausgemachtem Burger-Brot

Beef Burger (lard, oignons, salade, bruschetta et Maréchal) frites et salade	27.50
Beef-Burger (Speck, Zwiebeln, Salat, Bruschetta und Maréchal-Käse)	
Pommes frites und Salat	
Double Beef Burger (400gr)	36.-
Beef Burger des Lacustres Rossini (Foie gras poêlé, oignons confits, rucola)	37.-
Lacustres-Beef-Burger « Rossini » (Gänseleber, kandierte Zwiebeln, Rukola)	

## Nos Desserts Maison      Hausgemachte Desserts

Crème brûlée à la liqueur de poire à Botzi 	11.50
Gebrannte Crème aromatisiert mit Büschelbirnen-Likör	
Fondant au chocolat, cœur coulant au caramel beurre salé	11.50
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Karamell-Kern	
Tarte Tatin et boule de glace vanille	12.-
Tarte Tatin mit einer Kugel Vanilleglace	
Café ou thé gourmand	14.50
Kaffee oder Tee mit kleinen süssen Köstlichkeiten	
Assiette de fromages	12.50
Käse-Teller	

# La Chasse

## Entrées

Carpaccio de cerf au parmesan, pommes granny et huile de noix <sup>ⓧ</sup> <i>Hirsch-Carpaccio mit Parmesan, Granny Smith und Nussöl</i>	17.50
Velouté aux saveurs d'automne Toast au beurre truffé et copeaux de foie gras mi-cuit <i>Herbstliche Gemüsecremesuppe</i> <i>Toast mit Trüffelbutter und kurz gebratener Gänseleber</i>	16.50
Médaille de foie gras poêlé et son chutney de poire <sup>ⓧ</sup> <i>In der Pfanne gebratenes Gänseleber-Medaillon mit Birnen-Chutney</i>	23.-

## Plats

Civet de cerf mijoté façon « Grand-Mère » <i>Hirschkraut nach Grossmutter Art</i>	32.-
Ribs de sanglier confits, sauce vierge de courge et marron <i>Spare Ribs vom Wildschwein, Kürbis-Marroni-Concassée</i>	32.50
Suprême de faisan et sa sauce suprême aux truffes fraîches d'automne <i>Fasanenbrust in Rahmsauce mit frischen Herbsttrüffeln</i>	36.-
Selle de chevreuil désossée sauce Grand-Veneur <i>Rehrückenfilet mit « Grand Veneur »-Sauce</i>	43.50
Selle de chevreuil désossée sauce Grand-Veneur version Rossini <i>Rehrückenfilet Rossini (mit Gänseleber)</i>	49.50

Ces mets sont servis avec spätzli maison ou pâte et garniture de chasse.  
*Dazu servieren wir Ihnen hausgemachte Spätzli und Wildbeilagen.*

## Menu Chasse

Velouté aux saveurs d'automne, toast au beurre truffé  
Copeaux de foie gras mi-cuit


Selle de chevreuil désossée sauce Grand-Veneur


Crème brûlée à la liqueur de poire à Botzi

66.-

<sup>ⓧ</sup> Tous les plats de chasse sont sans gluten sauf les Spätzlis !!!

Saladine de perchettes au pesto et sa vinaigrette aux fruits secs  24.50  
Eglifilets auf Salatbett mit Pesto und Trockenfrüchte-Vinaigrette

Filets de perches grillés meunières et beurre citronné, salade verte\*  34.50  
Eglifilets Müllerin Art, Zitronenbutter, grüner Salat

Pavé de loup de mer rôti sur peau, sauce vierge et légumes\*  36.50  
Auf der Haut gebratener Wolfsbarsch, « Sauce Vierge », Gemüse

\* Ces mets sont servis avec pommes frites, pommes nature ou riz  
\* diese Gerichte servieren wir Ihnen mit Pommes Frites,  
Salzkartoffeln oder Reis

## Le Menu

Croûte aux morilles  
Morchelpastetli an Armagnac-Sauce

\*\*\*

Filets de perches grillés meunières, beurre citronné et pommes frites  
Eglifilets nach Müllerin Art, Zitronenbutter, Pommes Frites

\*\*\*

Fondant au chocolat, cœur coulant au caramel beurre salé  
Lauwarmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Karamell-Kern