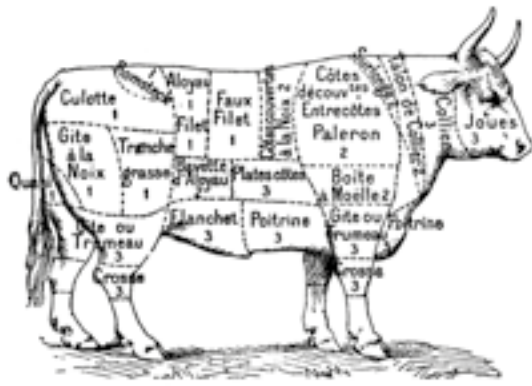




FREIBURGER FALLE
MURTEN

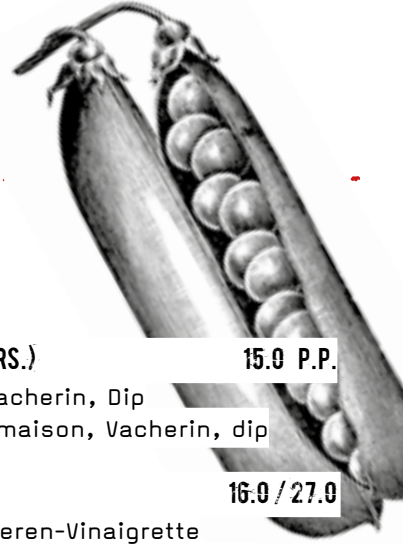


+



=

STEAKS N'CHEESE



KLEINE VORSPEISEN / PETITE MISE EN BOUCHE

BRASSERIE SALAT-SALADE

Bunte saisonale Mischung, Dressing von Grossmutter Ida
Mélanges de saison, dressing maison de grand-maman Ida

13.0/19.5

NÜSSLISALAT · SALADE DE DOUCETTE

Gebratener Speck, Croûtons, Ei, Alpenkräuterdressing
Lardons grillés, croûtons, oeufs, dressing aux herbes de montagne

15.0

FREIBURGER PLÄTTLI · PLANCHETTE FRIBOURGEOISE (MIN. 2 PERS.)

15.0 P.P.

Regionale Trockenfleisch Spezialitäten, Hausswurst, Vacherin, Dip
Spécialités régionales de viande séchée, saucisson maison, Vacherin, dip

KNUSPRIGER TOMME-SALAT · SALADE TOMME CROUSTILLANTE

16.0/27.0

Gebackener Käse "Kerzers", Vin cuit Feigen, Preiselbeeren-Vinaigrette
Tomme croustillante "Kerzers", Figues au vin cuit, vinaigrette aux airelles

FLEISCH AUF DEM HEISSEN STEIN VIANDES SUR ARDOISE

MEDIUM

BIG

RINDS-ENTRECÔTE · ENTRECÔTE DE BŒUF 49.0 / 59.0

Simmentaler "Natura Beef" zertifiziert / certifié

RINDSFILET · FILET DE BŒUF 55.0 / 65.0

Black Angus zertifiziert / certifié

BISON STEAK · STEAK DE BISON 59.0 / 69.0

Bison "Heritage"



AVEC DIVERSES
SAUCES MAISON
MIT UNSEREN
HAUSSAUEN

Serviert mit
Crispy Baked Potatoes
oder Frites «Rustiques».

Servie avec
Crispy Baked Potatoes
ou frites «rustiques»

DRY AGED SWISS GRAND CRU

Für wahre Geniesser · pour les vrais amateurs de viande

DRY AGED ENTRECÔTE · GENTS CUT 59.0

Bei 2 °C, 80 % Luftfeuchtigkeit 9 Wochen knochengereift
Maturation sur l'os 9 semaines, 2 °C et 80 % d'humidité

SWISS DRY AGED PORK "TOMAHAWK" · GENTS CUT 48.0

Bierschwein-Koteletten, 4 Wochen knochengereift
Côte de porc à la bière, maturation sur l'os 4 semaines



UNSERE KLASSIKER / NOS CLASSIQUES

ÄPLER MAGRONEN · MACARONIS DU CHALET

Beinschinken, Speckwürfel, Doppelrahm, mit Bergkäse gratiniert
Jambon de la borne, lardons, crème double, gratiné au fromage d'alpage

Auf Wunsch vegetarisch mit Gemüse
sur demande variante végétarienne avec légumes

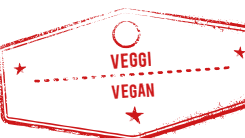
24.5

VEGI-BURGER · BURGER VEGETARIEN

29.0

"Hausgemacht" aus Quinoa, Gemüse & Chia Samen, Bräse-Bun
Balsamico Zwiebeln, Frites "Rustiques"

"Fait Maison" avec quinoa, légumes & graines de chia,
brioche-Bun, oignons balsamico, frites "rustiques"



ELEFANTEN-OHR · OREILLE D'ÉLÉPHANT

Riesen Wienerschnitzel "Swiss Prim Porc", Frites "Rustiques", Dip
Gigantesque tranche panée "Swiss Prim Porc", frites "rustiques", dip

39.0

CHAROLAIS "CHEESE BURGER"

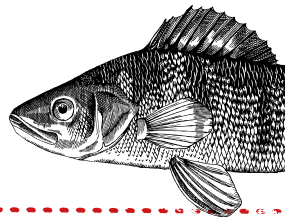
29.0

Seeland Beef, Bräse-Bun, Käse, Zwiebeln, Speck-chips, Frites "Rustiques"
Seeland Beef, brioche, fromage, oignons, chips au lard, frites "rustiques"

FISCH-KNUSPERLI · FRITURES DE POISSON

Im Körbli, Frites "Rustiques" & Tartarsauce
von unserem Fischer Pierre Schaer (je nach Ankuft)
En corbeille, frites "rustiques" & sauce tartare
de notre pêcheur Pierre Schaer (selon arrivage)

32.0

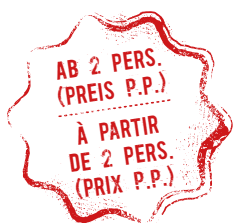


FITNESS-TELLER «SMALL CUT» · ASSIETTE FITNESS «SMALL CUT»

39.0

"Natura Beef Simmental" Rinds-Entecôte, Salat, Baked Potatoes, Sourcream
Entrecôte de boeuf "Natura Beef", salade, Baked Potatoes, crème fraîche

ORIGINAL FREIBURGER FONDUE / FONDUE FRIBOURGEOISE



KLASSISCH · CLASSIQUE

29.0

ALPENKRÄUTER · HERBES DE MONTAGNE

30.0

STEINPILZ · BOLETS

34.0

CHAMPAGNER · CHAMPAGNE

35.0

MORCHEL-CHAMPAGNER · MORILLES-CHAMPAGNE

37.0

TRÜFFEL · TRUFFES

38.0

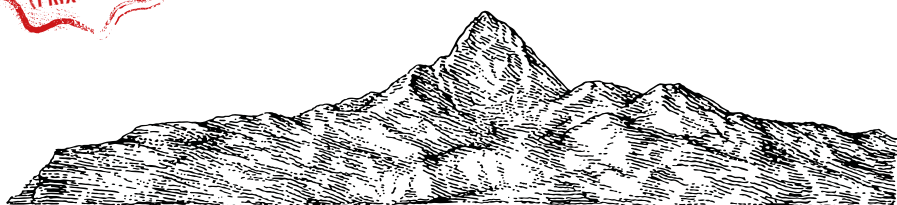
Hausmischung AOP

aus 2 Sorten Freiburger
Vacherin und 3 Sorten
Gruyère d'Alpage

Mélange maison AOP

de 2 sortes de Vacherin
et 3 sortes de Gruyère
d'alpage

MIT GLAS KIRSCH
«GALMIZ»
AVEC VERRE
KIRSCH «GALMIZ»
+ CHF 6.-



FÜR DIE KINDER POUR LES ENFANTS

CHICKEN FILLET TENDERS

16.0

Mit Frites "Rustiques" & gemischtem Salat
Avec frites "rustiques" & petite salade mêlée

Wir verarbeiten in erster Linie regionale Produkte · Nous utilisons principalement des produits régionaux
Fleisch, viande / Gemüse, Légumes Schweiz, Suisse - Bison Schweiz, Suisse / Kanada, Canada- Fisch, poisson Pierre Schär "Murtensee"

Allergien ? Fragen Sie unser Personal · Allergies ? demander conseil à notre personnel

OFFEN
OUVERT

WEISS · BLANC

«Coup de coeur» des Monat, du mois	1 dl	var.
Renaud Burnier, Vully Chasselas	1 dl	5.5
Renaud Burnier, Vully Chardonnay	1 dl	7.5
Grand Métral, Petite Arvine	1 dl	9.0

ROT · ROUGE

«Coup de coeur» des Monats, du mois	1 dl	var.
Rochelière, Vully Assemblage	1 dl	6.0
Rioja Reserva, Vivanco Bodega, Ebro, Tempranillo	1 dl	9.0
Faunus di Manduria, Primitivo	1 dl	8.0

ROSÉ & PROSECCO

Oeil de Perdrix, Château de Praz, Pinot noir	1 dl	8.5
JAYA, Prosecco DOCG, Valdobbiadene, l'Eplattenier	1 dl	8.5

ROSÉ & PROSECCO

Oeil de Perdrix, Château de Praz, Pinot noir	75 cl	59.0
JAYA, Prosecco DOCG, Valdobbiadene, l'Eplattenier	75 cl	59.0

ROT
ROUGE

SCHWEIZ · SUISSES

Pinot Noir du Valais, Salgesh Montani	50 cl	29.0
---------------------------------------	-------	------

Rotweine vom Vully – Perlen der Region
Perles de notre région – Vins rouges du Vully

Rochelière, A. Derron & Fils, Assemblage	50 cl	30.0
Carré Noir, Vully Gamaret, Pinot Noir, Garanoir	50 cl	39.0
Le Châtelet, Domaine Burnier, Gamaret, Diolinoir, 18 Monate Barrique	75 cl	63.0
Pinot Noir Selection, A. Derron & Fils	75 cl	56.0
Noblesse , Petit Château,Gamaret, Merlot, Cabernet S., 18 Monate Barrique	75 cl	85.0

ITALIEN · ITALIE

Faunus di Manduria, Primitivo	75 cl	59.0
Emilio Primo, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	75 cl	65.0
Poggio Valente, Fattoria Le Pupille, Sangiovese	75 cl	79.0
Amarone della Valpolicella DOCG, Venturini, Corvina, Rondinella, Molinara	75 cl	85.0
Guidalberto, Tenuta San Guido, Cabernet Sauvignon, Merlot	75 cl	89.0
Saffredi IGT Elisabetta Geppetti, Cabernet Sauvignon, Merlot, Syrah	75 cl	129.0
Galatrona Val D’arno di Sopra DOC,Petrolo, Merlot	75 cl	149.0

SPANIEN · ESPAGNE · PORTUGAL

Gallinita Ciega Duero, Tempranillo	75 cl	56.0
Rioja Reserva, Vivanco Bodega, Ebro, Tempranillo	75 cl	65.0
Rioja Roda I Reserva, Tempranillo	75 cl	99.0
Matanegra Crianza, Tempranillo, 14 Monate barrique	75 cl	95.0
La Poda, Tinta de Toro, Bodegas Finca Anzil	75 cl	55.0

FRANKREICH · FRANCE

Terre de Bussière principauté d’Orange, Merlot, Syrah, Grenache, Cabernet	75 cl	59.0
Clementin, Chateau du Pape-Clement, Merlot, Cabernet Sauvignon	75 cl	99.0

AMERIKA · ETATS-UNIS

2019 Halter Ranch, California, Cabernet Sauvignon, 18 Monate barrique	75 cl	99.0
---	-------	------

BIER AUS DER REGION
BIÈRE RÉGIONALE

BLOND · BIÈRE BLONDE “, PANACHE 33CL”

Cardinal Spéciale	6.5
Panache Appenzeller	6.5
Brasserie Avenir, artisanale	7.0

WEIZEN · BIÈRE BLANCHE “33CL”

Brasserie Avenir, artisanale	7.0
------------------------------	-----

ALKOHOLFREI · SANS ALCOOL “33CL”

Feldschlossen	6.5
---------------	-----

GEBRANNTES
SPIRITUEUX

SCHNAPS · EAU-DE-VIE

Grappa du Vully Barrique Amarone	4 cl	14.0
----------------------------------	------	------

GUNZWILER DESTILLATE URS HECHT *

Vieille Williams Barrique	4 cl	15.0
Vieille Prune Barrique	4 cl	15.0
Kirsch Teresa Barrique	4 cl	15.0
Berner Rosenapfelbrand Barrique	4 cl	15.0
Vieille Abricot Barrique	4 cl	15.0

WEISS
BLANC

SCHWEIZ · SUISSE

Grand Métral, Petite Arvine	75 cl	65.0
-----------------------------	-------	------

FRANKREICH · FRANCE

Pouilly Fuissé, Gilles Morat, Chardonnay	75 cl	79.0
--	-------	------

«COUP DE COEUR»

Fragen Sie unser Personal, recommandation du personnel	75 cl	var.
--	-------	------

Weissweine vom Vully – Perlen der Region

Perles de notre région – Vins blancs du Vully

Le Petit Château, Simonet, Chasselas	50 cl	29.0
Chasselas Grand Crû, Hôtel Richard, Schmutz	75 cl	59.0
Renaud Burnier, Chardonnay	75 cl	56.0
Château de Praz, Pinot gris	75 cl	64.0
Prestige, Petit Châteaux, Chardonnay-Sauvignon blanc	75 cl	62.0

DAS LEBEN IST VIEL ZU
KURZ, UM SCHLECHTEN
WEIN ZU TRINKEN

LA VIE EST BEAUCOUP
TROP COURTE POUR
BOIRE DE MAUVAIS VINS

Johann Wolfgang von Goethe
ehemals Gast im Hotel Adler, im gleichen Gebäude



ZUM APERO
COMME APERITIF

LASS ES SPRITZEN

HAUS APERO / Saisonale Kreation	11.0
Aperol Spritz / Aperol & Prosecco	11.0
Vully Spritz / Chasselas & Soda	7.5
Hugo / Holunder & Prosecco	9.5

* Schweizer Destillateur des Jahres
Distillateur suisse de l’année