

**FREIBURGER LANGE ROTE:**

beliebteste Wurst in Freiburg, sie besteht aus 2/3 Schweinefleisch und 1/3 Rindfleisch

FREIBURGER LANGE ROTE KRÄUTER:

wie die Lange Rote nur mit Kräuter und im Eiweißdarm

RINDSWURST:

reine Rindswurst ohne Haut

MERQUEZ:

scharfe reine Rindswurst im Schafsdarm

BRATWURST MIT KRÄUTER:

Schweinewurst mit Petersilie im Schweinedarm

NACKTE:

Schweinewurst mit Zitronengeschmack ohne Haut

SCHARFE:

reine Rindswurst geräuchert mit Buchenholz, scharfer Geschmack

KÄSEWURST:

aus Schweine- und Rindfleisch mit Käsestücken

CURRYWURST:

Wurst nach Wahl in einer würzigen Soße

**LONGUE ROUGE DE FRIBOURG:**

La saucisse la plus populaire à Fribourg. Elle est composée de 2/3 de porc et 1/3 de bœuf.

LONGUE ROUGE DE FRIBOURG AUX HERBES:

Comme la Longue Rouge, mais avec des herbes, dans un boyau de blanc d'œuf.

SAUCISSE DE BŒUF:

Saucisse 100 % bœuf, sans peau.

MERGUEZ:

Saucisse 100 % bœuf, épicée, en boyau de mouton.

BRATWURST AUX HERBES:

Saucisse de porc avec du persil, en boyau de porc.

LA NUE:

Saucisse de porc au goût citronné, sans peau.

LA PIQUANTE:

Saucisse 100 % bœuf fumée au bois de hêtre, goût piquant.

SAUCISSE AU FROMAGE:

À base de porc et de bœuf, avec des morceaux de fromage.

CURRYWURST:

Saucisse au choix servie avec une sauce curry bien relevée.

**LARGA ROJA DE FRIBURGO:**

La salchicha más popular de Friburgo. Está hecha con 2/3 de carne de cerdo y 1/3 de carne de res.

LARGA ROJA DE FRIBURGO CON HIERBAS:

Como la Larga Roja, pero con hierbas y en tripa de clara de huevo.

SALCHICHA DE RES:

Salchicha 100 % de res, sin piel.

MERGUEZ:

Salchicha 100 % de res, picante, en tripa de cordero.

BRATWURST CON HIERBAS:

Salchicha de cerdo con perejil, en tripa de cerdo.

LA DESNUDA:

Salchicha de cerdo con sabor a limón, sin piel.

LA PICANTE:

Salchicha 100 % de res ahumada con madera de haya, sabor picante.

SALCHICHA CON QUESO:

De cerdo y res, con trocitos de queso.

CURRYWURST:

Salchicha a elección servida con una salsa especiada

**FREIBURGER LANGE ROTE:**

The most popular sausage in Freiburg. It's made of 2/3 pork and 1/3 beef.

FREIBURGER LANGE ROTE WITH HERBS:

Like the Lange Rote, but with herbs and in an egg-white casing.

BEEF SAUSAGE:

Pure beef sausage, skinless.

MERGUEZ:

Spicy, pure beef sausage in a sheep casing.

BRATWURST WITH HERBS:

Pork sausage with parsley in a pork casing.

NAKED (SKINLESS):

Pork sausage with a lemon flavor, skinless.

SPICY (SMOKED):

Pure beef sausage smoked over beechwood, with a spicy taste.

CHEESE SAUSAGE:

Made from pork and beef with pieces of cheese.

CURRYWURST:

Sausage of your choice served in a spicy sauce.