

RESTAURANT  
**WERFT**

SAVOIR VIVRE



Follow us





## RESTAURANT WERFT FAOUG

Ganz nach Ihrem Geschmack

Preis \*

Wir stimmen uns ein	WERFT SALAT <small>FRANZÖISCHES ODER ITALIENISCHES DRESSING</small> ..... 13 Saisonal gemischt, karamellisierte Kerne, Pickles, Crunch
	GERÖSTETES MARKBEIN ..... 21 Gartenkräuteröl, Chorizocrumble, Schweinepops
	GESCHMORTER TOMATENRAGOUT ..... 19 Burratacrème, Bärlauch, Dörrotomatencroûtons
	TATAR VOM HECHT <small>hausgeräuchert</small> ..... 25 Hummercrème, Pinienkerne, Fenchelpickles
	«PULLED» WAADTLÄNDER SAIBLING <small>hausgeräuchert</small> ..... 25 Kräutersauerrahm, Safranzwiebel, Röstzwiebel, Beurre Blanc, Salmerino
	TATAKI VOM RIND ..... 27 Spargelcrunch, Freiburger Senfmayo, Senfsprossen, Belperknolle
	ZANDER-KNUSPERLI ..... 34 Freiburger Frites, Kräutertartarsauce, Limette
	TRÜFFEL-FAGOTTINI ..... 28/36 Seeländer Trüffelcreme, Schnittlauch, Belperknolle
	VEGI BURGER <small>hausgemacht</small> ..... 32 Cole-Slaw, Zwiebelchutney, Vully-Käse, Freiburger Frites
	CRUNCHY ZANDERBURGER <small>«Swiss Alpin»</small> ..... 39 Marinierter Weisskohl, Safrancreme, Freiburger Frites
Werft Klassiker	DRY AGED RINDSBURGER <small>180GR</small> ..... 39 Cole-Slaw, Spiegelei, Speck, Zwiebelchutney, Vully-Käse, Freiburger Frites
	GERÖSTETER BLUMENKOHL ..... 36 Dreierlei: Mousseline, Geröstet & Pickles, frische Belperknolle, Jus
	GESCHMORTES MURTNER SÖILI ..... 43 Bärlauchmousseline, Lauch, Morchel, Speck, Jus
	WALLISER EGLI VOM HOLZKOHLEGRILL ..... 44 Dörrotomaten Fregola Sarda, Frühlingszwiebel, Beurre-Blanc
	MURTNER SCHWEINSSECRETO ..... 39
	SWISS BLACK ANGUS RINDSHOHRÜCKEN ..... 46
	PULPO ..... 39
	Gentlemans Cut +100g ..... +19
	Serviert mit: Baked Potatoes, Kürbiskernsauerrahm, Sellerieduo, Jus
	Nach den Speisen
LAUWARMER SCHOKOLADENCAKE ..... 16 Erdnusspraliné, Karamel gesalzene Butter-Eis, Karamelganache	
RHABARBER CRUMBLE 2.0 ..... 16 Milchschaum, Fior di Latte-Eis, Safranhonig	
DUO VOM 15-MONATIGEN VULLYKÄSE ..... 19 Zwetschge, Speck-Mandeln, Trüffelhonig	
GELATI & SORBET PRO KUGEL* ..... 5 Unsere Aromen: Caramel beurre salé, weisser Kaffee, Fior di Latte, Espresso, Limoncellosorbet (enthält Alkohol), Brombeersorbet, Birnensorbet	
Doppelrahm ..... +3	
Herkunft	Zander: Bern Saibling: Waadt Egli: Wallis Schwein: Murten Rind: Schweiz, Faoug Eier, Baumnuss: Faoug Käse: Cressier, Bern Brot: Courgevaux Zanderknusperli: Pazifik (Binnengewässer) Hecht: Freiburg



## SAVOIR VIVRE

Route du Nouveau Port 11, 1595 Faoug

Für Informationen zu Allergenen und Intoleranzen wenden Sie sich bitte an unser Personal.  
Alle Preise verstehen sich in CHF, inkl. MwSt.