

RESTAURANT

WERFT

SAVOIR VIVRE

Follow us



 RESTAURANT WERFT FAOUG	
Ganz nach Ihrem Geschmack	Preis *
Wir stimmen uns ein	WERFT SALAT Französisches oder Italienisches Dressing 13 Saisonal gemischt, karamellisierte Kerne, Pickles, Crunch GERÖSTETES MARKBEIN 21 Gartenkräuteröl, Schweinepops, Kresse HOKKAIDO KÜRBIS gebacken 22 Steinpilzschaum, Kürbischips, frische Belperknolle TATAR VOM HECHT hausgeräuchert 25 Hummercrème, Rotkohlpickles, Pinien und Kapern Crumble PULPO vom Holzkohlegrill 28 Petersilienmousseline, Safranschaum und seine Zwiebel, Chorizoöl HIRSCH-TATAKI hausgeräuchert 28 Duo vom Randen, Baumnuss, 15-monatiger Vullykäse
	ZANDER-KNUSPERLI 34 Freiburger Frites, Kräutertartarsauce, Limette TRÜFFEL-FAGOTTINI 28/38 Seeländer Trüffelcrème, Schnittlauch, Belperknolle, frischer Trüffel VEGI BURGER hausgemacht 32 Cole-Slaw, Zwiebelchutney, Vully-Käse, Freiburger Frites CRUNCHY ZANDERBURGER «Swiss Alpin» 39 Mariniertter Weisskohl, Safrancrème, Freiburger Frites DRY AGED RINDSBURGER 180G 39 Cole-Slaw, Spiegelei, Speck, Zwiebelchutney, Vully-Käse, Freiburger Frites CRUNCHY AUSTERNSEITLING 36 Kräutermousseline, frische Belperknolle, Rosenkohl, Jus GESCHMORTE RINDSBACKE Aebischer Hof Faoug 44 Kartoffel, Rotkohl, Seeländer Trüffel, Jus WALLISER EGLI VOM HOLZKOHLEGRILL 44 Morchel-Fregola Sarda, Lauch, Safran-Beurre Blanc
	BBQ vom Big Green Egg MURTNER SCHWEINSSECRETO 39 SWISS BLACK ANGUS RINDSHOHRÜCKEN 46 PULPO 41 Gentlemans Cut: +100g +19 Passend zu Allem - Zusätzlich frischer schwarzer Trüffel +9 Serviert mit: Baked Potatoes mit Kürbiskernsauerrahm oder Freiburger Frites, Sellerieduo & Jus
	Nach den Speisen BROMBEERE - WEISSE SCHOKOLADE - PISTAZIE 15 LAUWARMER SCHOKOLADENCAKE 16 Erdnusspraliné, Karamel gesalzene Butter-Eis, Karamelganache MARRONI TARTELETTE 16 Sanddorn-Honig, Milchschaum, Fior di Latte DUO VOM 15-MONATIGEN VULLYKÄSE 19 Zwetschge, Speck-Mandeln, Trüffelhonig GELATI UND 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 / Egli: Wallis / Hecht: Freiburg Schwein: Murten / Rind: Schweiz, Faoug / Hirsch: Thörishaus Eier: Faoug / Käse: Cressier, Bern / Brot: Courgevaux / Zanderknusperli: Europa
 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.