

BUVETTE DES INVUETTES



Kalte Gerichte

* Grüner Salat	Fr.	4.50
* Gemischter Salat	Fr.	6.50
Käse- oder Fleischplatte (zum Apero oder z'Vieri)	Fr.	9.50
Chämischinkensandwich	Fr.	7.50
Bergsalat (grüner Salat, Trockenwurst, Kaninchenterrine, Jersey-Käse)	Fr.	18.00
Chämischinken mit Kartoffelsalat	Fr.	20.00
Zwei Schweinswürste mit Kartoffelsalat	Fr.	20.00
Trockenfleischplatte	Fr.	21.00
Grosse Platte mit Fleisch, Käse und anderen Leckereien (zum Apero oder als Hauptgang)	Fr.	26.00

Gerichte mit Käse

* Panierte "Tomme Demoiselle" (Weichkäse), gemischter Salat	Fr.	14.00
* Käseplatte mit Salzkartoffeln	Fr.	18.00
Käseschnitte, mit Chämischinken und Ei	Fr.	18.00
* Fondue 250 gr	Fr.	21.00
2/3 freiburger Vacherin AOP, 1/3 Gruyère AOP (beide sind Alpkäse)	Fr.	21.00
Fondue de la Patronne, 250 gr (mit Schalotten, Knoblauch, Speckwürfeln)	Fr.	22.00
* Fondue Demoiselle, 250 gr (Pfeffer-Cognac oder Trüffel oder Steinpilz oder Schnittlauch-Schalotten)	Fr.	22.00
* Raclette à discrétion	Fr.	24.00

Les mets chauds

* Hüttensuppe	Fr.	15.50
Cassolette d'escargots (12 Schnecken an einer Knoblauch-Kräuterbutter)	Fr.	16.00
Rösti mit Speck, Spiegelei, Apfelmus	Fr.	16.50
* Rösti mit "Tomme Demoiselle", Apfelmus	Fr.	17.50
Rösti mit Schinken und Raclettekäse, Apfelmus	Fr.	17.50
* Rösti mit Pilzen an feiner Rahmsauce	Fr.	17.50
Rösti, Schweinsbratwurst mit Lauch, an Zwiebelsauce	Fr.	19.00
"Wandermacaroni" (mit Pilzen, Speckwürfeli, Lauch), Apfelmus	Fr.	18.00
Älplernmacaroni mit Schweinswurst oder Chämischinken, Apfelmus	Fr.	19.00
* Pilzschnitte und grüner Salat	Fr.	21.00
* vegetarisch		

Alle Käsesorten sind hausgemacht.
Wie bieten nur schweizer Fleisch an.

Die Familie Biland wünscht Ihnen
viele unvergessliche Momente in "Les Invuettes"