

BUVETTE DES INVUETTES



Carte d'automne, du 1er au 31 octobre

Pour l'apéro ou comme gourmandise

Planchette de viande séchée artisanale des Grisons

(cerf, chamois, sanglier et chevreuil)

saucisse sèche de cerf, chamois, sanglier et chevreuil

saucisse aux pruneaux Fr. 24,00

Entrées

Salade verte Fr. 4,50

Salade de doucette, avec lardons et chanterelles Fr. 10,00

Crème de courge Fr. 12,00

Tartine d'automne : pain paysan Fr. 12,00

(bolets, raisins, noix, terrine de lièvre aux canneberges)

Les mets chauds

Röstis fribourgeois, poireaux, crème et vacherin Fr. 17,00

Nouilles aux chanterelles Fr. 20,00

Croûte aux champignons, salade verte Fr. 21,00

Fondue 250 gr Fr. 21,00

2/3 vacherin d'alpage AOP, 1/3 gruyère d'alpage AOP

Fondue de la Patronne, 250 gr (lard, échalote, ail) Fr. 22,00

Pieds de porc au madère Fr. 21,00

röstis, salade aux carottes rouges

Civet de chevreuil grand-mère Fr. 25,00

spätzlis, garniture de chasse

Saucisse à rôtir de sanglier Fr. 19,00

röstis, salade aux carottes rouges

Emincé de cerf aux bolets, spätzlis, garniture de chasse Fr. 26,00

Médailles de chevreuil grand veneur Fr. 35,00

spätzlis, garniture de chasse

Desserts

Pruneaux au vin rouge et glace cannelle Fr. 8,50

Café glacé, avec coulis Fr. 10,50

Sorbet avec alcool mirabelle ou coing Fr. 10,50

ou une boule arrosée Fr. 5,50

Vermicelles, glace vanille, meringue et crème Fr. 11,50

Café gourmand Fr. 9,50

mini crème brûlée, truffe au vin cuit,

chocolat avec crème, pain d'anis, tuile aux amandes

**La famille Biland vous souhaite
un agréable moment aux Invuettes**