

# LA BRAGARDE



Carte



## Petite Carte / Kleine Karte

Plat Bragarde, froid 24.00

*Jambon, lard, fromage, accompagnements*

Bragarde-Teller, kalt

*Schinken, Speck, Käse, Beilagen*

Tarte flambée classique maison 16.00

*Crème fraîche, poireau, lardons, oignons*

Klassischer hausgemachter Flammkuchen

*Sauerrahm, Lauch, Speck, Zwiebeln*

Tarte flambée végétarienne maison 16.00

*Crème, fromage de chèvre, tomates, poireau, oignons*

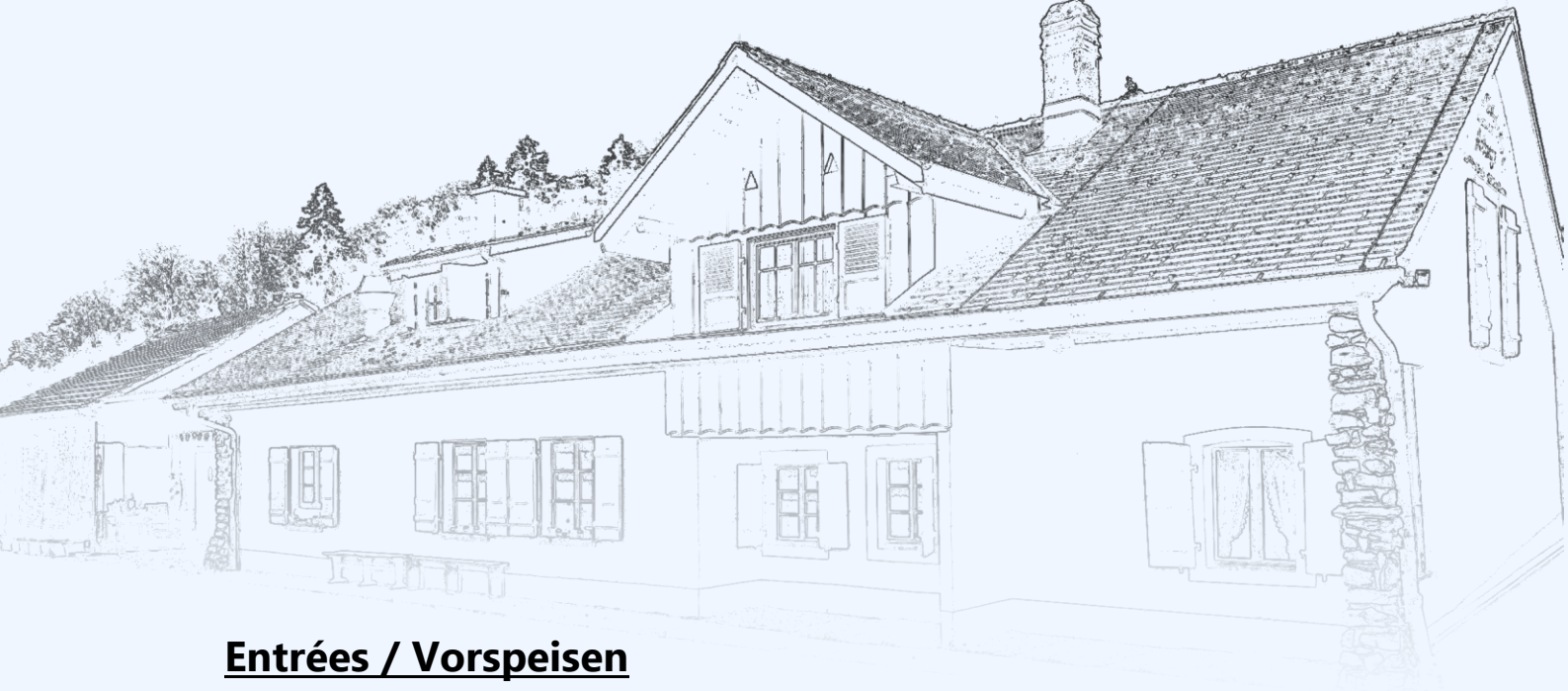
Hausgemachter vegetarischer Flammkuchen

*Sauerrahm, Ziegenkäse, Tomaten, Lauch, Zwiebeln*

Sandwich jambon 6.00

Schinkensandwich

LA BRAGARDE



## Entrées / Vorspeisen

Salade verte 6.00  
Grüner Salat

Salade mêlée 7.50  
Gemischter Salat

Salade de cervelas garnie 17.00  
Garnierter Cervelat-Salat

LA BRAGARDE



## Nos Rösti Maison / Unsere hausgemachten Rösti

Rösti nature*	9.00
Rösti avec salade* Rösti mit Salat*	15.00
Rösti Bragarde* <i>(Jambon, fromage à raclette gratiné, oignons, cornichons)</i> <i>(Schinken, gratinierter Raclettekäse, Zwiebeln, Cornichons)</i>	22.00
Saucisse de porc avec rösti* Schweinsbratwurst mit Rösti	19.50
Saucisse de veau avec rösti* Kalbsbratwurst mit Rösti*	18.00
Jambon à l'os avec rösti* Beinschinken mit Rösti	19.00

*\*Supplément œuf / Eierzuschlag 2.00/pce*

LA BRAGARDE





## **Spécialités / Spezialitäten**

Fondue Fribourgeoise moitié-moitié 22.00  
Freiburger Fondue Moitié-Moitié

Fondue Fribourgeoise dans le pain 28.00  
*(Dès 2 personnes, sur réservation)*  
Freiburger Fondue im Brot  
*(Ab 2 Personen, auf Reservation)*

## **Nos Viandes / Unser Fleisch**

Entrecôte de bœuf dans la mousse aux herbes 34.00  
Rinds Entrecôte in Kräuter-Mousse

Côtelette du boucher (porc) 25.00  
Metzgerkotelett (Schweinefleisch)

Côte de veau 42.00  
*(Temps d'attente ~25 min.)*  
Kalbskotelett  
*(Wartezeit ~ 25 Min.)*

Accompagnements / Beilagen:

Röstis ou frites et café de Paris Maison

Rösti oder Pommes frites und hausgemachte Kräuterbuttersauce (Café de Paris)

LA BRAGARDE



## **Menu Enfant / Kindermenü**

Chicken Nuggets et frites	13.00
Chicken Nuggets und Pommes frites	

Origine des viandes : Suisse et Boucherie Junod, Corgémont  
Fondue : Fromagerie de Marsens

Allergènes : Vous pouvez obtenir des renseignements auprès de notre personnel

Fleischherkunft:  
Schweiz und Metzgerei Boucherie Junod, Corgémont  
Fondue: Fromagerie Käserei von de Marsens/FR, Gruyère AOP, Vacherin AOP

Allergene: Informationen erhalten Sie bei unserem Servicepersonal

LA BRAGARDE