

3 Menu Maison

Menu Jura Salat / *salade jura*

Nach Art des Hauses mit gebratenem Speck und Champignons
avec lardons et champignons

Cordonbleu

Cordonbleu nach Ihrer Wahl

Cordonbleu au choix

gross oder klein (*normal ou petit*)

serviert mit Pommes frites (*avec pommes frites*)

Egli gebraten Maison (200g)

Egli / Perche

Filets de perche meunière maison

serviert mit Pommes frites (*avec pommes frites*)

Entrecote Café de Paris (200g)

Entrecôte

Entrecôte Café de Paris

serviert mit Pommes frites (*avec pommes frites*)

Tages Dessert / *Dessert du jour*

Kreiert nach Idee unserer Küchenmannschaft,

Creation et Variation de la Cuisine

Menu CB "klein" Fr. 57.00
Menu CB "XXL" Fr. 79.00

Menu Cordonbleu Fr. 57.00
Menu Egli / Perche Fr. 57.00
Menu Entrecôte Fr. 59.50

Verschiedene Entrecote und Steak's gebraten in der Pfanne mit Cafe de Paris oder Knoblauchbutter.

| | Normal | Gross | XXL |
|------------------|--------|-------|-------|
| | 200 g | 250 g | 300 g |
| Pferde Entrecote | 36.00 | 39.00 | 43.50 |
| Rinds Entrecôte | 38.00 | 41.00 | 47.50 |

oder mit Diabolo-Haussauce + Fr. 4.50 (Beilagen nach Wahl siehe bei Cordonbleu)

Filet de Perche meunière Eglifilet gebraten mit Mandeln serviert, Tartarsauce Fr. 32.50

(Beilagen gemäss Innenseite Cordonbleu / *garniture voir cordonbleu*)

Entrecote Maison-Diabolo (Pferdeentrecôte 250 g) nach geheimen Hausrezept hergestellt Pfeffrig & Pikante Sauce Serviert mit Pommes frites Fr. 47.00

Sehr geehrte Gäste herzlich Willkommen, wir freuen uns Sie in unserem Haus zu verwöhnen

Allgemeine Informationen

Wir nehmen keine Kreditkarten, WIR oder Kryptowährungen!!

Am liebsten **BARGELD**

oder

Post / Debitkarte Visa/Master



Bares ist Wares! Und ist am schnellsten!
Und Verursacht bei uns keine Mehraufwände
keine Zusatzkosten wie die Kartenzahlungen! Karten verursachen HÖHERE PREISE !!!



Für Gruppen ab 8 Personen ist ein Einzelinkasso NICHT mehr möglich. Sofern das Total der Konsumation nicht durch die Anzahl der Teilnehmer geteilt wird. DANKE

Pour les groupes à partir de 8 personnes, l'encaissement individuel n'est PLUS possible. Exception si le total de la consommation est divisé par le nombre de participants. MERCI

Hahnen-Wasser

Das Wasser ist generell gratis, jedoch verlangen wir für den Service, und alle weiteren anfallenden Kosten einen Unkosten und Deckungsbeitrag. Hahnen-Wasser ist nur erhältlich in Menge von 5 dl zum Preis von Fr. 3.50

Eau du robinet

L'eau est généralement gratuite, mais nous facturons pour le service et tous les autres coûts qui entraînent des dépenses, une contribution. L'eau du robinet est disponible par 5dl au prix de CHF. 3.50

Herkunft des Fleisches, Wild, Poulet, Fisch

Unser Hausmetzger ist die Metzgerei Martin Schmid in Biberen, er liefert uns beste Fleisch Qualität für die Herstellung unserer feinen Cordonbleu. Schweinsfleisch und Vorderschinken von der regionalen Dorfmetzgerei

Schweinefleisch Schweiz / Rindfleisch Schweiz/ Uruguay / Pferdefleisch Kanada, Argentinien/

Poulet Schweiz, Brasilien / Fisch Schweiz, Polen, Estland, Irland

Wild aus heimischer Jagd Freiburg, Bern, und aus dem benachbarten Elsass in Frankreich / Österreich

(Unserer Cordonbleu werden mit Schweinefleisch und Vorderschinken zubereitet.) Brot: Schweiz / Gipfeli: Schweiz

Wir wünschen Ihnen einen angenehmen Aufenthalt / Nous vous souhaitons un agréable séjour chez nous. Christoph & Jacqueline Zwahlen, Dylan und das ganze Team



Cordonbleu Menu

Cordonbleu Karte



Bacon - Barbecue "Texas Style"

mit Schinken, Käse, und geräuchtem Speck
avec jambon, fromage, lardons fumés fr. 36.00



Chef's Empfehlung "Service gibt Auskunft"

was drin ist, erfahren Sie mündlich
le personnel vous informe volontiers fr. 37.00



Das YB "mit Pfiffff....."

mit Schinken, Käse und rassisger Wurst drin
avec jambon, fromage et sauce piquante fr. 36.00



Gotteron – "Moitié Moitié" "ds fribourger"

mit Schinken, Freiburger Vacherin & Gruyere
avec jambon, gruyère et vacherin fribourgeois fr. 37.00



SCB "mit Punch u Pfäffer drin" *scharf/spicy*

mit Schinken, Käse und Pfeffer-Diablo (überarbeitete Rezeptur)
avec jambon, fromage, et Sauce diablo, piquant fr. 35.00



Bündner „das Würzig, Rauchige, Salzige“

mit Rohschinken und Käse gefüllt
avec jambon cru et fromage fr. 37.00



Eieieiei "mit einem Spiegelei"

mit Schinken, Käse, und einem gebratenen Spiegelei oben drauf
avec jambon, fromage, œuf au plat fr. 35.00



Waldmeister "mit Steinpilz"

mit Schinken, Käse und Steinpilz-Pilzmischung gefüllt
avec jambon, fromage, bolets et champignons fr. 37.00



Mexican "das Temperamentvolle"

mit Schinken, Käse würziger Mexicansauce, Mais und Bohnen gefüllt
avec jambon, fromage, sauce mexicaine, mais et haricots rouges fr. 35.00



Jura "das Klassische"

unser Hauscordonbleu wie man es kennt mit Schinken und Käse gefüllt
notre cordon-bleu maison avec jambon et fromage fr. 34.00



Knobli "ohne Dracula"

mit Schinken, Käse, Knoblauch und Gartenkräutern
avec jambon, fromage, ail, et herbes du jardin fr. 34.50



Farmer-Art "e chüschtegi Sach"

mit Schinken, Käse würzigem Speck und feinen Zwiebeln gefüllt
avec jambon, fromage, lardons et oignons fr. 35.00

Salate mit Haus Dressing oder Italien Dressing

Jura Salat mit gebratenem Speck, Champignons und Croûtons Fr.14.50

Grüner Salat / klein verte petit Fr. 9.00 / verte normal Fr. 10.00

Gemischter Salat / klein méele petit Fr. 10.00 / méele normal Fr. 12.00

Nüssler Salat / Doucette (nach Saison) mit gebratenem Speck, Ei Fr. 14.50

Beilage Einfach / garniture simple Fr. 5.50

Pommes frites, Country Cut's, Pommes Croquettes, Nudeln, Salzkartoffeln
Verschiedene Gemüse / Legumes Fr. 8.50 Verschiedene Salate / Salades Fr. 8.50

Beilagen Zweifach / garniture double Fr. 9.80

Gemüseauswahl plus eine Stärke Beilage von Oben # Fr. 9.80
Verschiedene Salate plus eine Stärke Beilage von Oben # Fr. 9.80

Saucen

Mayonnaise, Tartar, Cocktail, Curry Fr. 1.50

Hauspezialität Sauce-Diablo (*Scharf*) Kalt Fr. 2.00

das kleinere Cordonbleu (petits) +/- 250g Preis gemäss Karte minus - Fr. 2.-

das normale Cordonbleu (normal) +/- 400- 450g

das XXL Cordonbleu (XXL) +/- 800g jedes XXL - Cordonbleu Fr. 59.00



Tropicana "Banananana"

mit Schinken, Käse frischen Bananen und Curry gewürzt
avec jambon, fromage, banane et curry fr. 35.00



Chutney "Apfel-Chili Chutney"

mit Schinken, mit hausgemachtem Apfel Chili Chutney leicht *Spicy*
avec jambon, pommes-chili chutney, spicy fr. 35.00



Hawaii "das Süsse"

mit Schinken, Käse und Ananas gefüllt
avec jambon, fromage, et ananas fr. 35.00



Italien Caprese "o sole mio"

mit Schinken Mozzarellakäse, Basilikum, getrockneten Tomaten gefüllt
avec jambon, fromage mozzarella, basilic et tomates séchées fr. 35.00



à la française "das Zartschmelzende"

mit Schinken und würzigem Blauschimmelkäse und Birne gefüllt
Avec jambon, fromage bleu et morceaux de poire fr. 36.00



Märit ohne Käse "Märitfroueliart"

mit Schinken Lauchmüesli Speck, und Zwiebeln gefüllt
avec jambon, poireaux, crème, lard et oignons fr. 34.00



Häxecordonbleu „L...s Style“

mit Schinken, Käse fein geschnittene Peperoni, Zwiebeln, Paprika
avec jambon, fromage, poivrons et paprika fr. 34.00



Brussetta "Andalusische Art"

mit Schinken, Käse, Tomaten, Knoblauch, Pesto Rosso
avec jambon, fromage, tomates, ail et pesto rosso fr. 34.00



Raclette "das zartschmelzende"

mit Schinken, Raclette, Gurken, Silberzwiebel, Raclettgewürze
jambon, fromage, cornichons, petits oignons, épices à raclette fr. 34.00