





RESTAURANT WERFT FAOUG

Ganz nach Ihrem Geschmack

Preis *

Wir stimmen
uns ein

WERFTSALAT	12
saisonal gemischt, karamellierte Kerne, Pickles	
GERÖSTETES MARKBEIN	18
Gartenkräuteröl, Crostini, Chorizo-Crumble	
RINDSTATAR AUS FAOUG	26
GERÄUCHERTES GEMÜSE-TATAR	17
Burratina, geräucherte Petersilienwurzel, Basilikumöl	
GEBRATENE JAKOBSMUSCHEL	22
Panang-Curryjus, Blumenkohl-Crunch, Pistazienöl	

Werft
Klassiker

TRÜFFELFAGOTTINI	22 / 33
Freiburger Trüffelsauce, Alpsbrinz AOP	
ZANDERKNUSPERLI	29
Regionale Frites, Kräuter-Tartarsauce	
DRY AGED BURGER 180 G*	39
Cole Slaw Salat, Spiegelei, Speck, Mont Vully (Käserei Reist), regionale Frites	
* von der Metzgerei Aeberhard mind. 5 Wochen nach alter Art in Tüchern gelagertes pures Rindfleisch, nur mit zweierlei Salz gewürzt	

Feines vom
Holzkohlegrill

RINDSHOHRÜCKEN*	43
PFERDEFILET*	41
SECOND CUT VOM RIND*	39
SECOND CUT VOM SCHWEIN AUS MURTEN*	36
Gentleman's Cut.....	+ 16
* Baked Potatoes, Kräuter-Sauerrahm, Bratgemüse, Portweinjus	
HECHT AUS DEM DREI-SEEN-LAND	36
Geröstetes Süsskartoffelpüree, Erdnuss-Crunch, Thai-Curry-Espuma	
GRILLIERTER PULPO	39
Arancini, Sellerie-Sesamcrème, Rosenkohljus, Pinienkerne	

Nach den
Speisen

SWEET MADRAS PANNA COTTA	15
Kaffir-Limette, Sesam, Thai-Basilikum	
ESPRESSO MARRONI	16
Mocca, Kastanie, Caffè Bianco	
SCHOKOLADE-ERDNUSS-CARAMEL	16
Fleur de sel	
KÄSEDUO 2.0	17
Gorgonzola-Birnenglace, Tarte au Brie de Meaux	
GELATI & SORBET PRO KUGEL*	5
Doppelrahm.....	+3
* Flavours: Brownies, Caffè Bianco, Caramel beurre salé, Fior di Latte-Macadamia, Schokolade-Erdnuss-Caramel, Gorgonzola-Birne, Limoncellosorbet, Brombeersorbet, Zimt-Zwetschensorbet	

Allergien
*

Bei Allergien oder Intoleranzen gibt Ihnen unser Personal gerne Auskunft
Alle Preise in CHF, inkl. MWST



SAVOIRE VIVRE

Route du Nouveau Port 11, 1595 Faoug

Zanderknusperli: Europa, Asien / Jakobsmuschel: Nordwestpazifik / Pulpo: pazifischer Ozean
Hecht: Schweiz / Pferd: Irland, Kanada / Rind, Schwein, Kalb: Schweiz, Faoug, Murten



RESTAURANT WERFT FAOUG

Fine Dining Menu

Prix *

STEINPILZ Alpsbrinz AOP, Kresse	3 Gänge: 77.– 4 Gänge: 88.– 5 Gänge: 99.– 6 Gänge: 109.–
JAKOBSMUSCHEL Rosenkohl, Pinie, Pistazie	
MURTNER SCHWEINEBAUCH rote Linse	
AARBERGER KALBSBACKE Kartoffel-Trüffel, Wurzelgemüse	
KÄSEDUO warm-kalt	
SCHOKO-ERDNUSS-CARAMEL	

Unser Menu ist auch als vegetarische Variante erhältlich.
Gerne servieren wir zu Ihrem Menu eine sorgfältig zusammengestellte Wein- oder alkoholfreie Getränkebegleitung.

BOLET Sbrinz d'alpage AOP, cresson	3 plats: 77.– 4 plats: 88.– 5 plats: 99.– 6 plats: 109.–
COQUILLES DE SAINT JACQUES choux de Bruxelles, pignon, pistache	
DÉ DE PORC DE MORAT lentilles rouges	
JOUE DE VEAU DE AARBERG pomme de terre aux truffes, légumes-racines	
DUO DE FROMAGES tiède-froid	
CHOCOLAT-CACAHUÈTE-CARAMEL	

Notre menu est également disponible en version végétarienne.
Pour accompagner votre menu, nous vous proposons nos vins ou boissons non-alcooliques, soigneusement harmonisés avec chaque plat.



SAVOIR VIVRE

Route du Nouveau Port 11, 1595 Faoug