

RESTAURANT

WERFT

SAVOIR VIVRE





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	
TOMATENRAGOUT ^{vegan}	17 / 32
Eingemachte Zwiebel, crème fraiche (V), Kürbiskerne	
HAUSGERÄUCHERTER MURTENSEEHECHT	19
Kichererbsenduo, Kapern, Safranblumenkohl	
FREIBURGER SAFRANBURRATA	23
Dörrtomate, Safranhaselnuss, Kräutercrostini	
GRILLIERTES TATAKI	26
Rind vom Aebischerhof in Faoug Zwiebelduo, Gstaader Hobelkäse, Baumnüsse	

Werft
Klassiker

ZANDERKNUSPERLI	32
Freiburger Frites, Kräuter-Tartarsauce, Limette	
SCHWEIZER ALPEN-ZANDER	39
Randen-Quinoa, Randen-Beurreblanc	
HAUSGEMACHTER VEGI-BURGER	29
Cole-Slaw, Zwiebel-Chutney, Dörrtomatentzaziki, Freiburger Frites	
SCHWEIZER EGLI BURGER	39
marinierter Weisskabis, Safrancrème, rotes Zwiebelduo, Freiburger Frites	
DRY AGED BURGER	39
Cole-Slaw, Spiegelei, Speck, Zwiebel-Chutney, Mont-Vully-Käse, Freiburger Frites	

Feines vom
Holzkohlegrill

SECRETO VOM MURTNER SCHWEIN**	38
FLANKSTEAK VOM RIND**	41
DRY AGED RINDS-ENTRECÔTE**	52
PULPO**	39
* Baked Potatoes, Kräuter-Sauerrahm, Sellerieduo und Portweinjus	
* Gentleman's Cut: ä bitz meh	
	+ 16

Nach den
Speisen

LIMONCELLO 2.0	15
Joghurt, Mandarinencurd, Zitruscrumble	
LAUWARMER SCHOKOLADENCAKE	16
Zwetschge, Haselnuss, Fior di Latte	
BROMBEERE-BAUMNUSS, RUBY SCHOKOLADE	16
Cheesecake-Crème	
JUMI KÄSE «REZENT»	18
Brioche, Zwetschgen Ragout	
GELATI & SORBET PRO KUGEL*	5
Doppelrahm	+3
* Aromen: Caramel beurre salé, weisser Kaffee, Snickers, Fior di Latte, Espresso, Brombeersorbet, Birnensorbet, Limoncellosorbet (enthält Alkohol)	

Allergien
*

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



SAVOIR VIVRE

Route du Nouveau Port 11, 1595 Faoug

Zanderknusperli: Europa, Asien / Zander, Hecht, Egli: Schweiz
Schwein, Rind: Schweiz