

RESTAURANT
WERFT

SAVOIR VIVRE





RESTAURANT WERFT FAOUG

Faites vos jeux

Prix *

Pour
l'échauffement

SALADE «WERFT».....	12
mélange de saison, graines caramélisées, pickles	
PRALINÉ AUX PETITS POIS ^{végan}	17 / 32
crème de petits pois, oignon de printemps, pignons	
BISQUE DE HOMARD.....	19
Queues de cigales de mer.....+7	
FÉRA DU LAC DE MORAT FUMÉ MAISON.....	23
duo de céleri et safran	
OS À MOELLE RÔTI.....	18
huile aux herbes du jardin, crostini, crumble de chorizo	
CARPACCIO DE BŒUF GRILLÉ.....	26
de «La Ferme Aebischer» à Faoug duo d'oignons, Pixel Bleu, noix	

Les classiques
Werft

FRITURE DE SANDRE.....	32
frites de la région, sauce tartare aux herbes, limette	
FAGOTTINI FARCIS À LA TRUFFE.....	33
crème de truffes fribourgeoises, «Belperknolle»	
RISOTTO VAUDOIS.....	34
Chasselas, saucisson vaudois, poireaux	
FILET DE SANDRE DU LAGO MAGGIORE.....	39
beurre blanc, betteraves jaunes, mousseline au safran	
«NOSE TO TAIL» BERNOIS.....	56
duo de panais, espuma de pommes de terre	
BURGER DE FILETS DE PERCHE SUISSES.....	39
chou blanc, crème au safran, duo d'oignons rouges	
DRY AGED BURGER 180 G*.....	39
salade «Cole Slaw», oëuf au plat, lard, chutney d'oignons, fromage Mont Vully, frites de la région	
* viande de bœuf pur, assaisonnée uniquement avec deux variétés de sel	

Les délices
du barbecue

ENTRECÔTE DE BŒUF «DRY AGE»**.....	48
AGNEAU DE PÂTURAGE DU TERROIR**.....	46
MEDAILLON DU PORC DE LA RÉGION DU NAPF**.....	41
POULPE**.....	39
* Baked Potatoes, crème fraîche aux herbes, duo de panais, jus au porto	
* Gentleman's Cut: un peu plus.....+ 16	

Après le
repas

GÂTEAU DE FAOUG MAISON.....	15
duo de noisettes	
PANAIS-SAFRAN-BERGAMOTE.....	16
LA POIRE.....	16
vanille, chocolat blanc, noix de Faoug	
LES CORSÉS DE JUMI.....	18
pain aux fruits, compotée de pruneaux	
GELATI AU CHOIX*.....	5
crème double.....+3	
* saveurs: caramel beurre salé, yaourt, noisettes, fior di latte aux noix, espresso, sorbet au limoncello (contient de l'alcool), sorbet aux mûres, sorbet de pamplemousse	

Allergies

En cas d'allergies ou d'intolérances, renseignez-vous auprès de
notre personnel.

*

Tous les prix en CHF, TVA inclus



SAVOIR VIVRE

Route du Nouveau Port 11, 1595 Faoug

*friture de sandre: Europe, Asie / poulpe: Australie / sandre, féra, perche: Suisse, lac de Morat
homard: océan Atlantique / cigale: océan indien / bœuf, porc, veau, agneau: Suisse, Faoug, Morat*



RESTAURANT WERFT FAOUG

Fine Dining by Simon und Janosch

Prix *

AMUSE



OCHSENSCHWANZ-RAVIOLI

Beurre blanc

GERÄUCHERTE FELCHE

Hummer-Bisque, Safran-Sellerie Duo



NOSE TO TAIL

zweierlei Pastinaken, Kartoffelschaum



JUMI KÄSE «REZENT»



PASTINAKE-SAFRAN-BERGAMOTTE

3 Gänge: 88.–

4 Gänge: 99.–

5 Gänge: 111.–

Unsere Fine Dining Gerichte sind nur als Menu erhältlich.

AMUSE



RAVIOLIS À LA QUEUE DE BŒUF

beurre blanc

FÉRA FUMÉE

bisque de homard, duo de céleri et safran



«NOSE TO TAIL»

duo de panais, espuma de pommes de terre



LES CORSÉS DE JUMI



PANAIS-SAFRAN-BERGAMOTE

3 plats: 88.–

4 plats: 99.–

5 plats: 111.–

Nos plats «Fine Dining» sont uniquement disponibles sous forme de menu.



SAVOIR VIVRE

Route du Nouveau Port 11, 1595 Faoug