

Restaurant Le Bivouac

Um anzufangen

Grüner Salat	6.50/8.50
Gemischter Salat	8.50/11.50
Geröstete Butternuss-Burrata	21.00
<i>Halbe Butternuss geröstet mit Honig, Burrata, Trockenfrüchten und Rucola</i>	
Crevettes dynamites	22.00
<i>Panierte Garnelen, Siracha-Mayonnaise, süß-sauer, knusprige Zwiebeln, in Öl eingelegt, gemischter Salat</i>	
Assiette Vaudoise	15.00/26.00
Perigourdine Salat	27.00

Zu folgen

Gereiftes Rib-Eye-Steak vom Rind	43.00
<i>Gereiftes Rib-Eye-Steak vom Rind, serviert mit frischen Pommes, Saisongemüse, Sauce nach Wahl</i>	
Tartare au couteau	31.50
<i>Schwarze Trüffelcreme, Parmesan und Rohkost, serviert mit frische Pommes, Toast und Salat</i>	
Burger le "Bivouac"	31.00
<i>Hausgemachte Brioche-Brötchen, Smash Steak, Cheddar geräucherter Speck, gegrillte Zwiebeln, Salat, Tomate, Trüffelmayonnaise, frische Pommes</i>	
Ganze Forelle mit Mandel	28.00
<i>Serviert mit Kräuterrisotto, Gemüse und pikanter Beurre-Blanc-Sauce</i>	

Für die Kleinen

Kinder-Linguine	16.00
<i>(Bolognese / Carbonara / Tomatensauce)</i>	
Panierter Fisch	15.00
<i>Serviert mit Pommes und Gemüse</i>	
Kinder Chicken Nuggets	14.00
<i>Serviert mit Pommes und Gemüse</i>	
Grillwurst	16.00
<i>Serviert mit Pommes und Gemüse</i>	



 Klicken Sie hier um unser Menü zu sehen

 Click here for our menu

 Clicca qui per vedere il nostro menu



La chasse

Vorspeisen

Wildterriner	20.50
<i>Terrine mit Toast, Preiselbeermarmelade und Salat</i>	
Wildschwein-Bresa	27.00
<i>Serviert mit Rucola, Parmesan, Datterino-Tomaten, Trüffel-Olivenöl und Grissini</i>	
Hirsch-Tataki	29.00
<i>Tigersauce, serviert mit gemischtem Salat</i>	
Jägerplatte	17.00/28.00

Hauptgerichte

Hirsch-Rib-Eye-Steak	41.00
<i>Serviert mit frischen Pommes Frites, saisonalem Gemüse und einer Sauce nach Wahl</i>	
Wildschwein-Bourguigno	28.00
<i>Wildschweinbäckchen nach Bourguignon-Art, frische Tagliatelle</i>	
Gefüllte Wachtel	29.00
<i>Wachtel gefüllt mit frischen Champignons, Kastanien und hausgemachter Foie gras, Kürbismousseline,</i>	
Wildbeilage Rehkarre	48.00
<i>Gebratenes Karree mit Rotwein und Honig, Pfeffersauce, Wildbeilage</i>	

Saucen nach Wahl:

- Tigersauce
- Grüner Pfeffer
- Forestière
- Hausgemachte Butter
- Roquefort
- Poivrade
- Morcheln (Aufpreis 3,00)

 info@leschaletsdesmosses.ch

 024 491 05 02

 @bivouac_lesmosses

Lokal

Fondue moitié moitié	25.00
<i>50% Gruyère AOP, 50% vacherin Fribourgeois AOP</i>	
Fondue aux bolets	27.00
Croûte au fromage	24.00
<i>Schinken, Ei, Käse</i>	
Croûte forestière	26.00
<i>Pilzsauce, geröstetes Landbrot</i>	
Rösti maison le "Bivouac"	26.00
<i>Panierter Vaudoise Tomme aus dem Val d'Arve mit Speck</i>	
Rösti maison le "Chalet"	25.00
<i>Landschinken, Ei, gereifter Gruyère-Käse</i>	
Rösti maison le "Vege"	27.00
<i>Gebratene frische Champignons</i>	

Aus Italien

Pizza Margherita	18.00
<i>Tomaten, Mozzarella, Basilikumpesto</i>	
Pizza Prosciutto	21.50
<i>Tomaten, Mozzarella, Schinken, Basilikumpesto</i>	
Pizza du Chef	26.50
<i>Tomatenbasis, schwarze Trüffelcreme, Mozzarella, Burrata, Jambon de Pays, Rucola</i>	
Heiße Ziegenkäsepizza	24.00
<i>Sahnebasis, Mozzarella, Ziegenkäse, Honig, Landschinken</i>	
Pizza mit geräuchertem Lachs und Tintenfischtinte	23.00
<i>Sahneboden, Mozzarella, Räucherlachs, Kapern, Zwiebeln</i>	

Liebe Kunden,
Wenn Sie zu Allergien neigen,
Bitte wenden Sie sich an das Personal.

Für jede Kartenänderung wird eine Gebühr von CHF 1.- erhoben.

Vielen Dank für Ihr Verständni

