SALLE GRENETTE

Liebe Gäste,

Bereits Heute freuen wir uns, Sie mit Ihren Gästen bei uns begrüssen und verwöhnen zu dürfen. Wählen Sie aus den vorgeschlagenen Menüs aus oder stellen Sie Sich eine eigene Kreation zusammen, welche wir Ihnen gerne zubereiten werden.

Wir freuen uns auf Ihre Kontaktaufnahme.

Menü Vorschläge

SALLE GRENETTE
Place de Notre-Dame 4
1700 Fribourg
Tel: 026 322 65 21
fribourg@salle-grenette.ch
www.salle-grenette.ch

Amuses bouches

Rindstartar mit getrocknete Tomaten	4.50 Stk
Crostino mit Gänseleber und Bénichon Senf	5.50 Stk
Löffel mit Curry-Krevette & Avocado	5.00 Stk
Kalte Gazpacho mit eine Pikante Note	3.50 Stk
Spiessli mit geräucherte Ente & Zwetschge	5.00 Stk
Gratiniertes Steinpilz-Auflaufs	4.50 Stk
Tapas mit Rohschinken	4.50 Stk
Samosa mit Linsen Gefüllt und Sriracha Sauce	4.00 Stk
Quiche mit La Borne Schinken	4.50 Stk
Honig Poulet Spiessli mit Kumquat	4.50 Stk
Blätterteiggebäck mit Vacherin und Nüsse	4.00 Stk
Ciabatta mit Chorizo & Käse	4.50 Stk
Gemüse Dip mit Pesto	4.00 Stk
Gedünstete Rind an Rosmarin	4.50 Stk
Oliven mit Kräutern & Feta	4.00 Stk
Crostino mit geräucherte Lachs und Meerrettich	5.00 Stk
Löffel mit Roastbeef & Remoulade Sauce	5.50 Stk
Avocado Mango Gläschen	4.50 Stk

Wählen Sie 4 Häppchen für eine Pauschale von 15.- pro Person

Aperitif Flammkuchen

Flamm's

Rahm, Zwiebeln & Speck	14.00 Stk
Rahm, Zwiebeln, Vacherin Käse	13.00 Stk
Rahm, Zwiebeln, Schinken & Pilze	14.00 Stk
Rahm, Gemüse	13.00 Stk
Rahm, Äpfeln, Calvados	13.00 Stk

Pauschale Flamm's für Aperitiv: 7.50 pro Person

Freiburger Aperitif

„Cuchaule" Safran Brot
Gemüse Dip Variation
Crostino mit Vacherin fribourgeois
Rohschinken, Kaltes und Trockenfleisch
Käseplatte
Hüttensuppe
Flamm's mit Rahm, Speck & Zwiebeln
La Borne Schinken, geräucherte Saucisson & Kartoffelsalat
Meringue mit Maronen Vermicelles und Doppelrahm vom Gruyère
Fruchtsalat
Rahmkuchen „ Mont Vully" 43.00

Aperitif Asia

Poulet Spiessli Sambal
Rujak Frucht Gläschen
Frühlingsrollen mit Chili Sauce
Löffel mit Krevetten an Ingwer
Entensalat mit Koriander
Soto ayam Suppe mit Poulet
Nann, Sambal, Sauerrahm mit Kräuter
Rind Bulgogi Koreanische Art mit Jasmin Reis
Gerilltes Gemüse an Soja
Exotischer Fruchtsalat
Tiramisu mit Banane
Kokos Eis 48.00

Saal Grenette - Preis in Schweizer Franken - Inklusive MwSt.

Menüs für Bankette (ab 25 Pers.)

Lokale Spezialitäten

Menü L1
Quiche mit Gruyère
*
Kaninchen mit einer Senfsauce
Gebratene Kartoffeln
Gegrillte Tomate

*
Meringue mit Doppelrahm
42.00

Menu L2
Hüttensuppe
*
Lammkeule mit Rosinen
Kartoffelstock mit grüne Bohnen
Birnen Botzi
*
Regionalen Käsesorten
45.00

Menu L3
Räucherforellenfilet vom Gottéron
*
Rinderzunge mit Kapern
Mit Gemüse Variation
Naturkartoffel
*
Rahmkuchen von Vully
45.00

Menu L4
Kürbissuppe mit Cuchaule
*
La Borne Spezialitäten
Saucisson, Speck, Beinschinken ,
Weisskohl & Naturkartoffeln
*
Rotweinkuchen

39.00

Menüs mit Fisch

Menü B1
Karottencreme Suppe an Orangen
*
Forellenfilet mit Oliven
Kartoffeln Natur
Gelbe Zucchini
*
Passionsfruchtsorbet
46.00

Menü B2
Mangosalat mit Birnen
*
Lachsfilet mit Safran
Wildreis
Grüne Bohnen
*
Zitronen-Mousse

41.00

Menü B3
Gazpacho
*
Rotbarbenfilets mit Pesto
Bäckerin Kartoffeln
Gemüse Bouquet
*
Frischer Fruchtsalat

39.00

Menu B4
Tomate & Feta Salat mit Oliven
*
Tiger Krevetten Sambal
Basmati-Reis
Mandelbrokkoli
*
Himbeersorbet

46.00

Saal Grenette - Preis in Schweizer Franken - Inklusive MwSt.

Frühlings-Menüs

Menü P1
Erbsen Velouté mit Zitronen
*
Schwarzer Poulet von Gruyère
Bäckerin Kartoffeln
Gemüse Spiessli
*
Grapefruit-Sorbet

45.00

Menü P2
Spargeln Bouquet mit Sauce Hollandaise
*
Gefüllte Hünchen-Ballotine
Polenta et Saison Gemüse
*
Apfelkuchen

43.00

Menü P3
Frühlingssalat
*
Rind und Kalb Spiess an Rosmarin
Butternudeln
Gemüse Bouquet

*
Teufel Erdbeeren
mit Pfeffer und Pastis

46.00

Menü P4
Spargel Velouté
*
Tigergarnelen mit Knoblauch auf ein Spinatbeet
*
Lammhüftli mit Koriander
Kartoffelpüree
Gemüse Trio
*
Knusprige Honigbanane

65.00

Sommer Menüs

Menü E1
Tomate mit Mozzarella
*
Gegrillte Hühnerbrust
Zitronengras und gelber Curry
Wildreis
Schneeerbsen
*
Erdbeeren mit Grand Marnier

43.00

Menü E2
Salat mit gegrilltem Gemüse
*
Rindfleisch Geschnetzeltes Stroganoff
Tagliatelle mit Butter
Tomate mit Kräutern
*
Rhabarber Tarte

46.00

Menü E3
Melone mit Rohschinken
*
Schweinefilet mit rosa Pfeffer
Butter Knöpfli
Fenchel & Karotten
*
Tarte Tatin

49.00

Menü E4
Kichererbsensalat mit Knoblauch
*
Entrecote Bearnaise
Kartoffelgratin
Gemüse Bouquet
*
Mango Panna Cotta

54.00

Saal Grenette - Preis in Schweizer Franken - Inklusive MwSt.

Winter Menüs

Menü #1
Feld Salat mit Croûtons & Eiern
*
Entrecote vom Rind mit Pfeffer Butter
Salz Kartoffeln
Lauch in Rahmsauce
*
Maroni Vermicelle mit Meringue
Doppelrahm vom Gruyère
52.00

Menü #2
Lachs Tartare mit Kräuter
*
Schweinemedaillons mit Knoblauch
Tomate-pappardelle
Mandelbrokkoli
*
Gebrannte Creme mit Mandarine

51.00

Menü #3
Bouillabaisse mit Harissa gewürzt
*
Kalbsnierstück mit Pilzen
Galette Kartoffeln
Rosenkohl
*
Pflaumenkuchen
51.00

Menü #4
Kürbis Velouté mit Orange
*
Roastbeef sauce Bearnaise
Gebratene Kartoffeln mit Zwiebeln
Gedämpfter Lattich & Karotten
*
Zitronensorbet mit Wodka
49.00

Menü #5
Saisonsalat mit warmen Ziegenkäse
*
Kalbsrücken mit Steinpilzen
Süsskartoffeln
Gemüse Bouquet
*
Zimt Eiscreme mit Pflaumenkompott
55.00

Menü #6
Rucolasalat mit Rohschinken
*
Supreme vom Perlhuhn mit Beerensauce
Gnocchi an Speck
Erbsen & Karotten
*
Hausgemachter Tiramisu
46.00

Menü #7
Gelb Erbsen Suppe mit Chorizo
*
Kanincheneintopf mit Oliven
Gratinierte Polenta mit Gruyère
Glacierte Weiss-Rübe
*
Apfel strudel

43.00

Menü #8
Winter-Apfelsalat
Mit Walnuss und Speck
*
Rinds Medaillons an Morchelsauce
Kartoffelgratin
Saison Gemüse
*
Rhabarberkuchen
64.50

Menu Gourmet
Mise en bouche
*
Zanderfilet
Auf einem Risotto mit Orangenzeste
*
Himbeersorbet mit Pflaumenwein
*
Rinds-Tournedos mit Pilzen
Süsskartoffelgratin
Glacierte Pastinaken- und Karotten
*
Dessertbuffet
75.00

Saal Grenette - Preis in Schweizer Franken - Inklusive MwSt.

Suggestions

Menü S1
Pastinaken Creme
*
Kalbs Saltimbocca mit Marsala Jus
Safran-Risotto mit Parmesan
Gedünsteter Brokkoli
*
Panna Cotta an Weisser Schokolade
54.00

Menü S3
Kerbelcreme mit Speck Würfel
*
Rinds-Tournedos mit Schalotten-Sauce
Galette Kartoffeln, Gemüse Bouquet
*
Käse Variation
58.00

Menü S5
Rustikale Terrine
*
Entenbrust mit Preiselbeeren
Butternudeln
Grüne Bohnen
*
Pflaumenkuchen und seinen Sorbet
52.00

Menü S2
Walnuss-Raviole mit Zitronen
*
Schweinefilet- Medaillon mit drei Pfeffer Sauce
Spinat Nudeln
Gemüse Variation
*
Frischer Fruchtsalat mit Kokosnusseis
48.00

Menü S4
Hühnersalat mit Pampelmuse
*
Lammkarree mit Oliven
Parisienne Kartoffeln, Ratatouille
*
Hausgemachtes Tiramisu
52.00

Menü S6
Rindstartar mit Kürbis Toast
*
Coq au Vin
Kartoffelgratin
Saison Gemüse
*
Apfel- Crumble
48.00

Saal Grenette - Preis in Schweizer Franken - Inklusive MwSt.

Vegetarisch

Menü V1
Karottensuppe an Blutorange
*
Ravioli All'arrabbiata
Mandelrahmsauce
Gegrillte Auberginen
*
Fruchtsalat mit seinen Sorbet
39.00

Menü V3
Saisonsalat mit Nüssen und Eiern
*
Gefüllte Zucchini mit Tomaten
Gemüse-Risotto mit Parmesan
*
Karamell Flan

41.00

Menü V2
Linsensalat auf Rucola mit Cashewnüssen
*
Gemüse Spiess Szechuan-Sojasauce
Wildreis
Gebratenen Zucchini
*
Heisse Beeren und Vanilleeis

38.00

Menü V4
Lauchcreme
*
Spinat-Tomaten-Lasagne
Geriebenes Gruyère
*
Aprikosenkuchen

37.00

Saal Grenette - Preis in Schweizer Franken - Inklusive MwSt.

Fleischfondue

Unsere Fondues werden alle mit unseren leckeren Saucen, Reis und Pommes Frites serviert

- Fondue Grenette

Rinderbrühe, Rotwein, Gemüse und Pilzen
Pferdefleisch, Rind, Poulet & Truthahn 250g.
Gegrilltes Gemüse 38.00

- Fondue Chinoise

Hühnerbrühe mit Gemüse, Shiitake et Sojasprossen
Pferdefleisch, Rind, Poulet & Truthahn 250g. 37.00

- Fondue Tom Yam

Thailändische würzige Suppe mit Lemongrass, Asia Gemüse
Poulet, Krevette, Lachs & Kabeljau 250g. 39.00

Käsefondue

Serviert mit frischem Brot und Kartoffeln

Fondue Moitié-Moitié Freiburger Vacherin & Gruyère	25.00
Fondue mit Steinpilzen	26.00
Fondue Campagnarde Speck und Schalotten	26.00
Fondue du Schwarzsee, Vacherins & Alpkäse, Trockenfleisch	27.00