HÔTEL RESTAURANT

STERNEN

TENTLINGEN



Inhalt *Sommaire*

Willkommen im Sternen *Bienvenue au Sternen*

Infos, Öffnungszeiten & Familie · *Infos, horaires & famille* 3

Seislerbrunch, Termine & Festtage · *Brunch, dates & fêtes* 4

Das Wandbild · *La fresque* 5

Speisen *Mets*

Plättli, Vorspeisen & Salate · *Planchettes, entrées & salades* 6

Die Sternen-Klassiker · *Les incontournables du Sternen* 7–8

Risotto, Teigwaren & Beilagen · *Risottos, pâtes & accompagnements* 9

Menüs · *Menus* 10

Freiburger Käsefondues · *Fondues fribourgeoises* 11

Desserts & Mövenpick-Glace · *Desserts & glaces Mövenpick* 12

Getränke & Weine *Boissons & vins*

Ohne Alkohol & Kaffee · *Sans alcool & cafés* 13

Biere, Aperitifs & Cocktails · *Bières, apéritifs & cocktails* 14

Offene Weine · *Vins ouverts* 15

Schweizer Weine · *Vins suisses* 16

Aussergewöhnliche Schweizer Weine · *Vins suisses d'exception* 17

Frankreich, Spanien & Italien · *France, Espagne & Italie* 18

Champagner & Schaumweine · *Champagnes & vins mousseux* 19

Edelbrände & Spirituosen · *Eaux-de-vie & spiritueux* 20

Partner *Partenaires*

Unsere Betriebe & Partner · *Nos établissements & partenaires* 21

Herkunft unserer Produkte · *Provenance de nos produits* 22

FREIBURG

Unsere Heimat · Unsere Tradition · Unsere Gastfreundschaft

Notre terre · Nos traditions · Notre hospitalité

Hôtel Restaurant Sternen Tentlingen

Käsereistrasse 2 · 1734 Tentlingen
info@sternententlingen.ch
+41 26 563 34 34
sternententlingen.ch

@sternen.tentlingen

ÖFFNUNGSZEITEN · HORAIRES

Restaurant & Hotel

Montag · *Lundi*	Geschlossen · *Fermé*
Dienstag – Samstag · *Mardi – samedi*	08.00 – 24.00
Sonntag · *Dimanche*	08.00 – 17.00

Sternen Bar

Donnerstag – Samstag · *Jeudi – samedi*	22.00 – 03.00

UNSER STERNEN · NOTRE STERNEN



Mitten im Senseland schlägt der Sternen ein neues Kapitel auf – getragen von der Familie Roschy. Er ist vor allem ein Familienabenteuer: mit Leidenschaft für das Handwerk, für Tradition und Gastfreundschaft, und mit einer Küche, welche die Freiburger Traditionen und die Produkte aus unserem Terroir hochhält.

Au cœur de la Singine, le Sternen renaît sous l'impulsion de la famille Roschy. Il est avant tout une aventure familiale, portée par la passion du métier, de la tradition et de l'hospitalité, avec une cuisine qui met à l'honneur les traditions et les produits du terroir fribourgeois.

UNSERE RÄUME · NOS ESPACES

Restaurant	70 Plätze	**Säli** · *Salle à manger*	32 Plätze
Grosser Saal · *Grande salle*	200 Pers.	**Sternen Bar**	30 Plätze
Terrasse	70 Plätze	**Hotel** · *Hôtel*	6 Doppelzimmer

Bankette, Hochzeiten, Firmen- und Vereinsanlässe
Banquets, mariages, entreprises et sociétés

FREIBURG

Termine & Festtage

Dates & horaires des fêtes

JEDEN ERSTEN SONNTAG IM MONAT · CHAQUE PREMIER DIMANCHE DU MOIS

Seislerbrunch im Sternen

Le brunch traditionnel singinois

11.00 – 15.00 Uhr **CHF 59.00** pro Person · *Par personne*

Reichhaltiges kaltes und warmes Buffet mit regionalen Spezialitäten.
Généreux buffet froid et chaud aux spécialités régionales.

1	**Sonntag, 1. November 2026** *Dimanche 1er novembre*	6	**Sonntag, 6. Dezember 2026** *Dimanche 6 décembre*
3	**Sonntag, 3. Januar 2027** *Dimanche 3 janvier*	7	**Sonntag, 7. Februar 2027** *Dimanche 7 février*
7	**Sonntag, 7. März 2027** *Dimanche 7 mars*		Kein Brunch am 4. April 2027 (Betriebsferien) · *Pas de brunch le 4 avril*

Nur auf Reservation · *Uniquement sur réservation*

Silvester-Gala 2026

Soirée de gala de la Saint-Sylvestre

Donnerstag, 31. Dezember 2026
Jeudi 31 décembre 2026
CHF 125.– pro Person · *Par personne*

Feiern Sie den Jahreswechsel im Sternen mit einem festlichen Gala-Dinner und musikalischer Unterhaltung bis 03.00 Uhr.

Célébrez le passage à la nouvelle année au Sternen autour d'un dîner de gala et d'une animation musicale jusqu'à 03h00.

18.00 Uhr	Empfang der Gäste · *Accueil des convives*
19.30 Uhr	Beginn des Gala-Dinners · *Début du dîner de gala*
00.00 Uhr	Ein Glas zum Anstossen offeriert · *Une coupe offerte pour trinquer*
Bis 03.00 Uhr	Musikalische Unterhaltung · *Animation musicale*

Nur auf Reservation · *Uniquement sur réservation*: **info@sternententlingen.ch**

BETRIEBSFERIEN & FESTTAGE · VACANCES & JOURS DE FÊTE

24.–30. Dezember WEIHNACHTEN · NOËL	Geschlossen vom 24. bis 30. Dezember 2026 *Fermé du jeudi 24 au mercredi 30 décembre 2026*
1. & 2. Januar NEUJAHR · NOUVEL AN	Nur abends geöffnet, ab 16.00 Uhr *Ouvert uniquement le soir, dès 16h00*
29. März – 11. April OSTERN · PÂQUES	Betriebsferien · Wiedereröffnung am Dienstag, 13. April 2027 *Vacances annuelles · Réouverture le mardi 13 avril 2027*



Roger Bohnenblust, 1974 *Sternen Tentlingen*

GESCHICHTE · NOTRE HISTOIRE

Ein Wandbild, Land und Seele unserer Heimat

Dieses Wandbild wurde 1974 vom Freiburger Maler Roger Bohnenblust (1929–1979) geschaffen und gehört zur Geschichte des Sternen. Mit traditionellen Trachten, Szenen aus dem bäuerlichen Alltag und geselligem Beisammensein erzählt es vom Leben im Sensebezirk und verleiht dem Haus seinen besonderen Charakter.

Dieses Erbe möchten wir mit Geselligkeit, Tradition und Gastfreundschaft weitertragen.
Ob bei einem guten Essen, einem Familienfest oder einem gemütlichen Treffen mit Freunden:
Jede Begegnung schreibt ein neues Kapitel.

Unsere Geschichte schreiben wir gemeinsam mit Ihnen. Schön, dass Sie ein Teil davon sind.

La fresque de Roger Bohnenblust, terre de valeurs et l'âme d'un terroir

Réalisée en 1974 par le peintre fribourgeois Roger Bohnenblust (1929–1979), cette fresque accompagne l'histoire du Sternen. À travers les costumes traditionnels, les scènes agricoles et les moments de convivialité, elle évoque la vie singinoise et donne au lieu une âme singulière.

Nous souhaitons faire vivre cet héritage dans un esprit de convivialité, de tradition et d'hospitalité. Autour d'une table, lors d'une fête de famille ou d'un moment entre amis, chaque rencontre ouvre une nouvelle page.

Notre histoire s'écrit désormais avec vous. Merci d'en faire partie.

Plättli & Vorspeisen

Planchettes & entrées

★ **Freiburger Plättli** **24.00**
Planchette fribourgeoise
Jambon de la Borne, hausgemachtes Mostbröckli – Goldmedaille H. Roschy, Rohschinken, Salami und Trockenspeck
***Jambon de la Borne**, viande séchée maison Mostbröckli – médaille d'or H. Roschy, jambon cru, salami et lard sec*

Mit **Gruyère AOP** und **Freiburger Vacherin AOP** **6.00**
*Avec **Gruyère AOP** et **Vacherin Fribourgeois AOP***

Rohschinkenteller **½ 14.00 | 24.00**
Assiette de jambon cru

Teller mit hausgemachtem Mostbröckli **½ 16.00 | 26.00**
Assiette de Mostbröckli maison
Goldmedaille H. Roschy · *Médaille d'or H. Roschy*

Tagessuppe **9.00**
Potage du jour

Pilzrisotto **16.50**
Risotto aux champignons
Mit Trüffelaroma, Rucola, Parmesan und Cherrytomaten
Parfumé à la truffe, roquette, parmesan et tomates cerises

Hausgemachte Foie-gras-Terrine * **21.00**
Terrine de foie gras maison

Gebratene Foie gras auf Trüffelrisotto * **21.50**
Foie gras poêlé sur risotto parfumé à la truffe

* Zuschlag CHF 5.00 für diese Vorspeisen im Sternen-Menü · *Supplément de CHF 5.00 pour ces entrées dans la Formule du Sternen*

Salate

Les salades

	klein	gross
	petite	*grande*
Saisonsalat	**8.00**	**14.50**
Salade de saison		
Gemischter Saisonsalat	**9.50**	**16.50**
Salade mêlée de saison		
Salat mit warmem Ziegenkäse	**13.50**	**23.50**
Salade de chèvre chaud		
Mit Honig und gebratenem Speck		
Au miel et au lard grillé		

★ Produkt aus dem Terroir · *Produit du terroir*

Die Sternen-Klassiker

Les incontournables du Sternen

SPEZIALITÄT DES HAUSES · SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

Sternen-Rindsentrecôte

Entrecôte de bœuf du Sternen

Auf dem Rechaud serviert, mit Café-de-Paris-Sauce, hausgemachten Pommes frites und Salat als Vorspeise

Servie sur réchaud, sauce Café de Paris, pommes frites maison et salade en entrée

170 g | **42.00**	210 g | **47.00**	340 g | **59.00**

Zuschlag gebratene Foie gras
Supplément foie gras poêlé
1 × 50 g **9.00**
2 × 50 g **12.00**

Gemüse auf Wunsch · *Légumes sur demande* **5.00**

AB 2 PERSONEN · DÈS 2 PERSONNES

Sternen-Fondue chinoise

Fondue chinoise du Sternen

Gemischter Salat als Vorspeise, von Hand geschnittenes Fleisch (220 g pro Person), hausgemachte Bouillon, hausgemachte Saucen und Pommes frites

Salade mêlée en entrée, viande coupée à la main (220 g par personne), bouillon et sauces maison, pommes frites

	Rind *Bœuf*	**Rind & Poulet** *Bœuf & poulet*	**Poulet** *Poulet*
Preis pro Person *Prix par personne*	**44.00**	**42.00**	**39.00**
Nachschlag 100 g *Supplément 100 g*	**12.00**	**10.00**	**8.00**

Die Sternen-Klassiker

Les incontournables du Sternen

SPEZIALITÄT DES HAUSES · SPÉCIALITÉ DE LA MAISON

Unsere Cordons-bleus

Nos cordons-bleus

★ **Kalbs-Cordon-bleu „Sternen“** **46.00**
Cordon-bleu de veau du Sternen
Gefüllt mit **Freiburger Vacherin AOP** und **Jambon de la Borne AOP**
*Au **Vacherin Fribourgeois AOP** et **Jambon de la Borne AOP***

★ **Schweins-Cordon-bleu** **42.00**
Cordon-bleu de porc
Gefüllt mit **Gruyère AOP** und **Jambon de la Borne AOP**
*Au **Gruyère AOP** et **Jambon de la Borne AOP***

Geflügel-Cordon-bleu **39.00**
Cordon-bleu de volaille
Mit Truthahnfleisch und Mozzarella gefüllt
À la dinde et à la mozzarella

½ Schweizer Poulet im Körbli **28.00**

½ Poulet suisse au panier

Knusprig gebraten, mit hausgemachter Gewürzmischung und Pommes frites

Rôti et croustillant, assaisonné maison, avec pommes frites

Kleiner grüner Salat · *Petite salade verte*	**8.00**
Kleiner gemischter Salat · *Petite salade mêlée*	**9.50**

★ Produkt aus dem Terroir · *Produit du terroir*

Risotto, Teigwaren & Beilagen

Risottos, pâtes & accompagnements

Pilzrisotto **29.00**
Risotto aux champignons
Mit Trüffelaroma, Rucola, Parmesan und Cherrytomaten
Parfumé à la truffe, roquette, parmesan et tomates cerises

Hausgemachte Teigwaren von PastificiOlivieri mit Pilzen **29.00**
Pâtes artisanales de PastificiOlivieri aux champignons
Mit Trüffelaroma · *Parfumées à la truffe*

Ligotti mit Kürbis, Marroni und Trüffel **29.00**
Ligotti de saison, courge, marrons et truffe
Hausgemachte Teigwaren von PastificiOlivieri · *Pâtes artisanales de PastificiOlivieri*

Ravioli Burrata & Black-Tiger-Crevetten **29.00**
Raviolis burrata & crevettes Black Tiger
Handwerkliche Frischteigwaren von PastificiOlivieri, mit Burrata und Black-Tiger-Crevetten
Pâtes fraîches artisanales de PastificiOlivieri, burrata et crevettes Black Tiger

Beilagen

Accompagnements

Hauptgerichte à la carte werden mit Gemüse und einer Beilage nach Wahl serviert, sofern nichts anderes vermerkt ist. Entrecôtes werden mit Salat als Vorspeise und hausgemachten Pommes frites serviert, ohne Gemüse.

Plats principaux servis avec légumes et garniture au choix, sauf indication contraire. Entrecôtes servies avec salade en entrée et pommes frites maison, sans légumes.

Pommes frites · Rösti-Kroketten · Teigwaren · Reis
Pommes frites · Croquettes de rösti · Pâtes · Riz

Gemüse zu Entrecôtes oder Entrecôte-Menüs · *Légumes avec une entrecôte* **5.00**

Extra Portion hausgemachte Pommes frites · *Portion de frites maison* **5.00**

Gemüseteller **23.50**
Assiette de légumes

Für unsere kleinen Sterne

Pour nos petites étoiles

Teigwaren nature **10.00**
Pâtes nature

Teigwaren mit Tomatensauce **12.00**
Pâtes sauce tomate

Chicken Nuggets mit Pommes frites **14.00**
Nuggets de poulet et frites

Kleine Entrecôte mit Pommes frites **19.00**
Petite entrecôte et frites

FREIBURG

Unsere Menüs

Nos menus

Business-Menü

Menu d'affaires

NUR MITTAGS
Uniquement à midi

AMUSE-BOUCHE	Überraschung des Küchenchefs *Surprise du chef*
VORSPEISE	Saisonsalat *Salade de saison*
HAUPTGANG	Sternen-Rindsentrecôte auf dem Rechaud, Café-de-Paris-Sauce, hausgemachte Pommes frites *Entrecôte de bœuf du Sternen sur réchaud, sauce Café de Paris, pommes frites maison*
DESSERT	Eine Kugel Mövenpick-Glace mit Kaffee *Une boule de glace Mövenpick et un café*

Entrecôte 170 g | **54.00** Entrecôte 210 g | **59.00** Entrecôte 340 g | **72.00**

Gemüse auf Wunsch 5.00 · *Légumes sur demande 5.00*

Das Sternen-Menü

La Formule du Sternen

MITTAGS UND ABENDS
À midi et le soir

AMUSE-BOUCHE	Überraschung des Küchenchefs *Surprise du chef*
VORSPEISE	Nach Wahl aus unseren Vorspeisen und Salaten *Au choix parmi nos entrées et salades*
HAUPTGANG	Sternen-Rindsentrecôte auf dem Rechaud, Café-de-Paris-Sauce, hausgemachte Pommes frites *Entrecôte de bœuf du Sternen sur réchaud, sauce Café de Paris, pommes frites maison*
DESSERT	Nach Wahl aus unserer Dessertkarte *Au choix sur notre carte des desserts*

Entrecôte 170 g | **72.00** Entrecôte 210 g | **77.00**

Zuschlag CHF 5.00 für Vorspeisen mit * · *Supplément CHF 5.00 pour les entrées signalées par **
Gemüse auf Wunsch 5.00 · *Légumes sur demande 5.00*

Freiburger Käsefondues AOP

Fondues fribourgeoises AOP

★ **Fondue moitié-moitié, 220 g** **26.00 / Pers.**

Mit **Gruyère AOP** und **Freiburger Vacherin AOP**

*Au **Gruyère AOP** et au **Vacherin Fribourgeois AOP***

★ **Freiburger Vacherin-Fondue AOP, 220 g** **26.00 / Pers.**

*Fondue au **Vacherin Fribourgeois AOP***

Nachschlag 100 g · *Supplément 100 g* **12.00**

Auf Wunsch mit Kartoffeln serviert · *Sur demande, avec pommes de terre*

Sternen Fondue-Menü **45.00 / Pers.**

Menu Fondue du Sternen

Trockenfleisch · *Viande séchée*

★ Fondue moitié-moitié oder **Freiburger Vacherin-Fondue AOP**
*Fondue moitié-moitié ou fondue au **Vacherin Fribourgeois AOP***

★ Meringues mit Greyerzer Doppelrahm · *Meringues et double crème de la Gruyère*

★ Produkt aus dem Terroir · *Produit du terroir*

Desserts

Les desserts

★ **Meringues mit Greyerzer Doppelrahm** **12.00**
Meringues et double crème de la Gruyère

★ **Meringues mit einer Kugel Glace und Greyerzer Doppelrahm** **14.00**
Meringues glacées et double crème de la Gruyère

Vanille-Crème-brûlée **12.00**
Crème brûlée à la vanille

Frische Ananas **12.00**
Ananas frais

Schokoladenküchlein mit flüssigem Kern **14.00**
Moelleux au chocolat

★ **La Fribourgeoise Glacée** **14.00**
Double-Cream-&-Meringue-Glace, pochierte Büschelibirnen (Poires à Botzi AOP), Birnensauce, Bricelets und Schlagrahm
Crème glacée Double Cream & Meringue, poires à Botzi AOP pochées, sauce au vin cuit, bricelets et crème chantilly

Café gourmand mit kleinen Desserts **15.00**
Café gourmand et ses petites douceurs

Unsere Mövenpick-Glace

Nos glaces Mövenpick

MÖVENPICK

Sorten: Vanilla Dream · Swiss Chocolate · Espresso Croquant *(knusprige Haselnussstückchen · avec noisettes croquantes)* · Double Cream & Meringue · Caramelita · Cookies & Caramel · Raspberry & Strawberry · Passion Fruit & Mango · Apricot · Lemon & Lime · Oreo

1 Kugel Glace · *1 boule de glace*	**4.50**
Schlagrahm · *Crème chantilly*	**1.50**
Doppelrahm aus dem Greyerzerland · *Double crème de la Gruyère*	**2.50**

Coffee Time **8.00**
Eine Kugel Mövenpick-Glace nach Wahl mit Kaffee oder Espresso
Une boule de glace au choix avec un café ou un espresso

★ Produkt aus dem Terroir · *Produit du terroir*

FREIBURG

Ohne Alkohol & Kaffee

Sans alcool & cafés

Mineralwasser

Eaux minérales

Rhäzünser mit Kohlensäure, offen	25 cl	**3.50**
Rhäzünser mit Kohlensäure, offen	50 cl	**5.80**
Arkina mit / ohne Kohlensäure	50 cl	**6.00**
Arkina mit / ohne Kohlensäure	100 cl	**10.00**
Karaffe Wasser	50 cl	**3.00**
Sirup	25 cl	**2.00**
Gommé und Diabolo, offen	25 cl	**3.70**
Gommé und Diabolo, offen	50 cl	**6.00**

Fruchtsäfte & Nektare

Jus de fruits & nectars

Granini Orangensaft	20 cl	**4.50**
Granini Tomatensaft	20 cl	**4.50**
Iris Apfelsaft	25 cl	**4.50**

Süss- & Erfrischungsgetränke

Boissons sucrées & rafraîchissantes

Pepsi · Pepsi Zero	25 cl	**3.90**
Rhäzünser Citro	25 cl	**3.90**
Sinalco	25 cl	**3.90**
Rivella Rot · Blau	25 cl	**3.90**
Queen's Ice Tea	25 cl	**3.90**
Alle obigen Getränke	50 cl	**6.50**
San Pellegrino Rot	10 cl	**4.50**
Alpinesse Tonic Water	20 cl	**4.50**
Alpinesse Ginger Ale	20 cl	**4.50**
Alpinesse Bitter Lemon	20 cl	**4.50**
El Tony Mate	33 cl	**5.00**
Red Bull	25 cl	**5.00**
LUSTY Ginger Boost	33 cl	**5.00**
LUSTY Peach	33 cl	**5.00**
LUSTY Cactus Flow	33 cl	**5.00**

Kaffee & warme Getränke

Cafés & boissons chaudes

Kaffee Crème · Ristretto · Espresso	**3.90**
Renversé	**4.40**
Cappuccino	**4.50**
Latte Macchiato	**4.50**
Eiskaffee	**4.50**
Kaffee mit Schlagrahm	**4.70**
Kaffee Fertig	**6.90**
Schokolade, warm oder kalt	**4.50**
Ovomaltine, warm oder kalt	**4.50**
Heisse Schokolade mit Schlagrahm	**4.70**
Twinings Tee	**3.90**

Zur Auswahl · *Au choix*: Exclusive Black · Earl Grey · Pure Green Tea · Lindenblüten · Vanille · Eisenkraut · Hagebutte · Kamille · Pfefferminze · Indian Chai

Biere, Aperitifs & Cocktails

Bières, apéritifs & cocktails

Bier vom Fass

Bières pression

	2.5 DL	5 DL
Cardinal Blonde 4.8%	**4.00**	**6.50**
Valaisanne Blanche 4.7%	**4.90**	**7.50**
Valaisanne Pale Ale 5.2%	**4.90**	**7.50**
Feldschlösschen alkoholfrei	**4.00**	**6.50**

Bier zum Teilen

Bière à partager

Pitcher Cardinal Blonde	1.5l	**22.00**
Beer Tower Cardinal Blonde	3l	**42.00**

Flaschenbiere & Cider

Bières en bouteille & cidre

Valaisanne alkoholfrei 0.0%	33cl	**4.90**
Bilz Panaché 0.0%	33cl	**4.90**
Somersby Original Cider 4.5%	33cl	**5.50**
Corona Extra 4.5%	33cl	**6.00**
Corona Extra alkoholfrei 0.0%	33cl	**6.00**
As Jùscht's Hells 4.9%	33cl	**6.00**

Klassische Aperitifs

Apéritifs classiques

			CHF
Ricard	2cl	45%	**5.00**
Jägermeister	2cl	35%	**5.00**
Appenzeller	4cl	29%	**5.00**
Cynar	4cl	16%	**5.00**
Kir mit Weisswein	1dl		**5.50**
Martini Bianco / Rosso	4cl	15%	**6.00**
Suze	4cl	20%	**6.00**
Campari	4cl	25%	**6.00**
Porto Weiss / Rot	4cl	18%	**6.00**
Baileys	4cl	17%	**7.00**

Spritz & Cocktails

Spritz & cocktails

Aperol Spritz	**12.00**
Hugo	**12.00**
Lillet Cocktail	**12.00**

Longdrinks

Long drinks

Zuschlag	**2.00**

FREIBURG

Abgabe von Alkohol. Verboten an offensichtlich betrunkene Personen; an Jugendliche unter 16 Jahren: Bier, Wein und andere nicht gebrannte alkoholische Getränke; an Jugendliche unter 18 Jahren: Spirituosen und andere gebrannte alkoholische Getränke.

Boissons alcooliques. *Interdites aux personnes manifestement prises de boisson; aux jeunes de moins de 16 ans: bière, vin et autres boissons alcooliques non distillées; aux jeunes de moins de 18 ans: spiritueux et autres boissons distillées.*

Offene Weine

Vins ouverts

Weissweine

Vins blancs

	1 DL	5 DL
Fendant · *AOC Wallis, Chasselas*	**4.80**	**24.00**
Johannisberg · *AOC Wallis*	**4.80**	**24.00**
Yvorne · *AOC Waadt, Chasselas*	**4.80**	**24.00**
▣ Vully Blanc AOC · *Chasselas, Le Petit Château*	**5.00**	**25.00**

Roséwein

Vin rosé

	1 DL	5 DL
▣ Vully Rosé AOC	**4.80**	**24.00**

Rotweine

Vins rouges

	1 DL	5 DL
Pinot Noir · *AOC Wallis*	**5.00**	**25.00**
▣ Vully Terre Rouge AOC · *Le Petit Château*	**5.50**	**27.50**

Unsere Weinauswahl im Offenausschank

Notre sélection de vins au verre

	1 DL	75 CL
NOX Assemblage Blanc · *Schweiz*	**6.50**	**46.00**
▣ Freiburger Le Petit Château · *AOC Vully*	**7.50**	**52.00**
Primitivo Puglia IGP · *Italien*	**7.00**	**49.00**
NOX Assemblage Rouge · *Schweiz*	**7.50**	**52.00**
Flor de Licinia · *Madrid, Spanien*	**8.50**	**59.00**
▣ Noblesse Le Petit Château · *AOC Vully*	**8.50**	**59.00**
La Mauriane · *Saint-Émilion*	**11.00**	**74.00**
Château Chasse-Spleen · *Moulis-en-Médoc*	**11.50**	**79.00**

▣ Wein aus dem Kanton Freiburg · *Vin du canton de Fribourg*

Schweizer Weine

Vins suisses

WEISSWEINE · VINS BLANCS	1 DL	75 CL
NOX Assemblage Blanc – Schweiz *Chardonnay · Ermitage · Muscat*	**6.50**	**46.00**
Freiburger Le Petit Château – AOC Vully *89 Punkte Robert Parker · 89 points Robert Parker*	**7.50**	**52.00**
Faverges Blanc – Saint-Saphorin *Staat Freiburg · Domaine de l'État de Fribourg · 70 cl · 100 % Chasselas*		**52.00**
Petite Arvine Diamanterre – AOC Wallis *Cave L'Orpailleur · 100 % Petite Arvine*		**52.00**

ROTWEINE · VINS ROUGES	1 DL	75 CL
NOX Assemblage Rouge – Schweiz *Gamaret · Merlot · Pinot Noir*	**7.50**	**52.00**
Noblesse Le Petit Château – AOC Vully *Assemblage Merlot · Cabernet · Gamaret*	**8.50**	**59.00**
Faverges Rouge – Saint-Saphorin *Staat Freiburg · Domaine de l'État de Fribourg* *Pinot Noir · Gamay · Merlot · Gamaret · Garanoir*		**56.00**
Cornalin Diamanterre – AOC Wallis *Cave L'Orpailleur · 100 % Cornalin*		**63.00**
Quattromani – Ticino DOC *Brivio · Delea · Gialdi · Tamborini · 100 % Merlot*		**95.00**
PLATINUM DOC – Tessin *Guido Brivio · Mendrisio · 100 % Tessiner Spitzen-Merlot*		**169.00**

Wein aus dem Kanton Freiburg · *Vin du canton de Fribourg*

Aussergewöhnliche Schweizer Weine

Vins suisses d'exception

Eine Auswahl seltener Schweizer Weine von ausgewählten Winzern.
Une sélection de vins suisses rares, issus de vignerons choisis.

DOMAINE DES CHEVALIERS – LUX VINA	75 CL
Cornalin «Neyrun» *Historische Walliser Rebsorte · Erstmals 1313 erwähnt*	**78.00**
Syrah «Rhône Saga» *Walliser Spitzen-Syrah · Würzig und kraftvoll*	**78.00**
Pinot Noir «Clos de Pachje» *Edler Pinot Noir, vinifiziert nach dem Vorbild grosser Burgunderweine*	**84.00**

KOLLEKTION MAGNIFICIENTS	100 CL
Magnificients '14 – Dézaley Les Charmuz 2024 *Baronnie du Dézaley AOC Grand Cru · 12 Winzer · Waadt*	**82.00**
Magnificients '16 – Räuschling 2023 *Alain Schwarzenbach · Weingut Schwarzenbach · Zürichsee*	**82.00**
Arvine-Viognier «Édition Carlo Crisci» *Jean-Claude Favre · Sélection Excelsus · Chamoson, Wallis*	**82.00**
Roussanne «Follatères» 2021/2022 *Valentina Andrei · Terrassenweinberge von Fully, Wallis*	**89.00**
Magnificients '15 – Merlot «Traces» 2020 *Sacha Pelossi · Merlot aus dem Tessin*	**92.00**
Magnificients '17 – Merlot-Cornalin «Gotthard Edition» 2023 *Valentina Andrei & Sacha Pelossi · Wallis & Tessin*	**98.00**
Gotthard-Kiste «One Life One Soul» *Limitierte Sammleredition · 25 nummerierte und von Gotthard signierte Weinkisten*	

Frankreich, Spanien & Italien

France, Espagne & Italie

FRANKREICH · BORDEAUX

		1 DL	75 CL
Château Tayet – Cuvée Prestige			**59.00**
Bordeaux Supérieur · Merlot · Cabernet Sauvignon · Petit Verdot	*150 cl Magnum*		**120.00**
La Mauriane		**11.00**	**74.00**
Puisseguin-Saint-Émilion · Merlot · Cabernet Sauvignon	*150 cl Magnum*		**149.00**
Château Le Crock			
Saint-Estèphe · Cru Bourgeois Exceptionnel	*150 cl Magnum*		**149.00**
Château Fombrauge			**79.00**
Saint-Émilion Grand Cru · Merlot · Cabernet Franc	*150 cl Magnum*		**159.00**
Château Chasse-Spleen		**11.50**	**79.00**
Moulis-en-Médoc · Cabernet Sauvignon · Merlot · Petit Verdot	*150 cl Magnum*		**159.00**
G d'Estournel			**84.00**
Médoc · Merlot · Cabernet Sauvignon · Cabernet Franc			
Château Carbonnieux			
Pessac-Léognan · Grand Cru Classé	*150 cl Magnum*		**169.00**
Château Tour Baladoz			**94.00**
Saint-Émilion Grand Cru Classé · Merlot · Cabernet Franc · Petit Verdot	*150 cl Magnum*		**189.00**
	37.5 cl ½ Flasche · ½ bouteille		**47.00**
Château Talbot			
Saint-Julien, 4e Grand Cru Classé · Cabernet Sauvignon · Merlot · Petit Verdot			
Jahrgang 2011 · *Millésime 2011*			**119.00**
Jahrgang 2014 · *Millésime 2014*			**129.00**
Jahrgang 2018 «Centenaire», Sammlerflasche · *Bouteille de collection*			**139.00**
Jahrgang 2023 · *Millésime 2023*			**109.00**
	150 cl Magnum		**219.00**

SPANIEN · ESPAGNE

	1 DL	75 CL
Flor de Licinia EMPFEHLUNG	**8.50**	**59.00**
Vinos de Madrid · Tempranillo · Cabernet Sauvignon · Syrah · Merlot		
Licinia Oro EMPFEHLUNG		**74.00**
Vinos de Madrid · Tempranillo · Syrah		
Licinia: Exklusive Weinetiketten, gestaltet vom Freiburger Künstler François Aeby in Zusammenarbeit mit der Brasserie Le Boulevard 39 · *Étiquettes exclusives signées par l'artiste fribourgeois François Aeby, en collaboration avec la Brasserie Le Boulevard 39*		
Habla N° 30		**82.00**
Extremadura · 100 % Syrah · 12 Monate in französischer Eiche		

ITALIEN · ITALIE

	1 DL	75 CL
Primitivo Puglia IGP	**7.00**	**49.00**
Apulien · 100 % Primitivo		
Amarone della Valpolicella DOCG		**82.00**
L'Anima di Vergani, Venetien · Corvina Veronese · Corvinone · Rondinella		

Champagner & Schaumweine

Champagnes & vins mousseux

Champagne Laurent-Perrier

	1 DL	75 CL	150 CL	300 CL	600 CL
La Cuvée Brut	**16.00**	**120.00**	**245.00**	**495.00**	**990.00**
Héritage Brut		**130.00**	**260.00**		
Brut Millésimé 2012		**130.00**			
Blanc de Blancs		**140.00**			
Cuvée Rosé	**19.00**	**140.00**	**290.00**	**590.00**	
Grand Siècle		**280.00**			
Alexandra Rosé 2012		**390.00**			

Prestige-Champagner *Champagnes de prestige*

	75 CL
Taittinger Comtes de Champagne	**220.00**
Perrier-Jouët Belle Epoque	**290.00**
Louis Roederer Cristal	**390.00**
Dom Pérignon	**390.00**
Salon Le Mesnil Blanc de Blancs	**1'390.00**

Jahrgänge und Verfügbarkeit auf Anfrage · *Millésimes et disponibilité sur demande*

Schaumweine *Vins mousseux*

	1 DL	75 CL
Prosecco DOC Glera & Chardonnay	**7.50**	**52.00**
Alkoholfreier Schaumwein, Prosecco-Stil	**7.50**	**52.00**
Moscato d'Asti DOCG Piemont	**7.50**	**52.00**
Luc Belaire Fantôme Luminous Rosé Frankreich		**120.00**

Edelbrände & Spirituosen

Eaux-de-vie & spiritueux

AUS DEM SENSELAND · DE LA SINGINE

Schwallers Sensler Bauernland

1713 St. Antoni

Regionale Spezialitäten aus dem Senseland · *Spécialités régionales de la Singine*

	2 CL	4 CL
★ **Finest Swiss Gin – Green Lemon Angel** 42 %	–	**14.00**
★ **Büschelibirnen-Likör** 20 %	**8.00**	**12.00**
★ **Büschelibirnenbrand – Botzi klar** 42 %	**8.00**	**12.00**
★ **Vieille Prune – Prune Dessert** 39 %	**8.00**	**12.00**

Edelbrände

Eaux-de-vie

	2 CL	4 CL
Abricotine	**6.00**	**9.00**
Williamine	**6.00**	**9.00**

Digestifs & Liköre

Digestifs & liqueurs

	2 CL	4 CL
Limoncello 25 %	**6.00**	**9.00**
Grand Marnier 40 %	**6.00**	**9.00**
Amaretto 28 %	**6.00**	**9.00**
Calvados 40 %	**9.00**	**14.00**
Chartreuse Verte 55 %	**9.00**	**14.00**
Cognac Rémy Martin VSOP 40 %	**9.00**	**14.00**
Grappa L'Anima 42 %	**9.00**	**14.00**
Armagnac 40 %	**12.50**	**18.00**
Brandy Ximénez-Spínola 43 %	**14.00**	**22.00**

Wodka

Vodka

	4 CL
Absolut Vodka 40 %	**12.00**
Belvedere Vodka 40 %	**16.00**

Whisky

	4 CL
Jameson Irish Whiskey 40 %	**12.00**
Jack Daniel's Old No. 7 40 %	**12.00**
Ballantine's Finest 40 %	**12.00**
Oban 14 Jahre 43 %	**18.00**
Chivas Regal 12 Jahre 40 %	**18.00**

Gin

	4 CL
Gordon's London Dry Gin 37.5 %	**12.00**
Malfy Gin	**14.00**
Hendrick's Gin 41.4 %	**14.00**
Monkey 47 Schwarzwald Dry Gin 47 %	**14.00**
Finest Swiss Gin – Lemon Angel 42 %	**14.00**

Rum

Rhum

	4 CL
Bacardí Carta Blanca 37.5 %	**12.00**
Havana Club Añejo 3 Años 37.5 %	**12.00**
Barceló Imperial 38 %	**14.00**
Bumbu Original 40 %	**16.00**
Zacapa No. 23 40 %	**18.00**

★ Produkt aus dem Terroir · *Produit du terroir*

Partner

Partenaires

UNSERE BETRIEBE · NOS ÉTABLISSEMENTS

BOUCHERIE CHARCUTERIE TRAITEUR H.ROSCHY depuis/seit 1950 Maîtrise fédérale

BRASSERIE 39 LE BOULEVARD

HÔTEL RESTAURANT STERNEN TENTLINGEN

4 aux vents

TERROIR & PRODUZENTEN · TERROIR & PRODUCTEURS

LE GRUYÈRE® SWITZERLAND AOP

AOP Vacherin® Fribourgeois SWITZERLAND

Käserei Aergera Tentlingen

JAMBON DE LA BORNE AOP

Epagny

VILLARS PURE SWISS CHOCOLATE

vaccarinus · AMBASSADEUR DE CARACTÈRES ·

GETRÄNKE & WEINE · BOISSONS & VINS

DEPUIS 1788 CARDINAL

FELDSCHLÖSSCHEN Part of the Carlsberg Group

SWISS WINE VALAIS

vully LES VIGNERONS

Alloboissons

PAMISA

GAUCH Cave des Rochers

SWISS WINE

LE PETIT CHÂTEAU FAMILLE SIMONET, ARTISANS DU VIN AU VULLY

L'Orpailleur

LIEFERANTEN · FOURNISSEURS

prodega cash+carry

Culturefood

TRANSGOURMET

VERBÄNDE · ASSOCIATIONS

GASTRO FRIBOURG ensemble depuis 1894 zusammen seit

GASTROSUISSE

GASTROSOCIAL

Terroir FRIBOURG

CONFRÉRIE DE LA POIRE À BOTZI

BRUDERSCHAFT DER BÜSCHELIBIRNE

Herkunft unserer Produkte

Provenance de nos produits

Wir legen grossen Wert auf die Qualität unserer Produkte und arbeiten nach Möglichkeit mit regionalen Produzenten und Lieferanten zusammen.

Nous accordons une grande importance à la qualité de nos produits et privilégions, dans la mesure du possible, les producteurs et fournisseurs de notre région.

FLEISCH · VIANDES	HERKUNFT · PROVENANCE
Rindsentrecôte · *Entrecôte de bœuf*	Schweiz · *Suisse*
Rindsfilet · *Filet de bœuf*	Schweiz, Argentinien (Angus) · *Suisse, Argentine (Angus)*
Kalbfleisch · *Veau*	Schweiz · *Suisse*
Schweinefleisch · *Porc*	Schweiz · *Suisse*
Lammfleisch · *Agneau*	Schweiz, Neuseeland · *Suisse, Nouvelle-Zélande*
Geflügel · *Volaille*	Schweiz, Frankreich · *Suisse, France*

Entenleber · *Foie gras de canard* — Frankreich, Landes IGP · *Maison Lafitte*

Traditionelle Foie gras aus den Landes, von Enten, die mindestens 102 Tage aufgezogen und mit ganzen Maiskörnern gemästet werden.

Foie gras traditionnel des Landes, issu de canards élevés au minimum 102 jours et engraissés au maïs grain entier.

Information: Canard issu de gavage.

FISCH & MEERESFRÜCHTE · POISSONS & CRUSTACÉS	HERKUNFT · PROVENANCE
Forelle · *Truite*	Freiburg · *Fribourg*
Egli · *Perches*	Russland · *Russie*
Thunfisch · *Thon*	Pazifischer Ozean · *Océan Pacifique*
Lachs · *Saumon*	Alaska, USA · *Alaska, États-Unis*
Crevetten · *Crevettes*	Vietnam · *Vietnam*
Muscheln · *Moules*	Niederlande · *Pays-Bas*
Brot · *Pain*	Schweiz · *Suisse*

Allergien & Unverträglichkeiten. Unser Team informiert Sie auf Anfrage gerne über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Allergies & intolérances. *Sur demande, notre équipe vous renseigne volontiers sur les ingrédients susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances alimentaires.*