

Entrées

Salade

Saisie sur le vif, sauce vierge, fruits à coques 14.-

Foie Gras

de canard frais, rôti, crème de champignons et noisettes 33.-

Œuf parfait

de la Région, crème, morilles et côtes de bette 24.-

Perches

sauvages en tartare, yuzu fermenté, céleri et choux 25.-

Plats

Chevreuil

Désossé de selle, jus à la moutarde Fribourgeoise, oignons, tartare de champignons, spätzli 54.-

Poisson de nos lacs

Choucroute, crème et vin blanc, pommes de terre lardées 38.-

Sanglier

Filet mignon, jus pomme et piment, topinambour, spätzli 38.-

Bœuf

Entrecôte Black Angus BE, jus, carottes au beurre noisette, pois cassés 54.-

Pâtes

Spaghetti à farine de blé dur, crème d'écrevisses du Léman, œufs d'omble, tomates du Seeland 29.-

Civet

de Chevreuil sauvage affiné au chocolat amer, spätzli à la farine artisanale 33.-

Pour les enfants, tous nos plats peuvent être cuisinés en demi-portion

Ou également petite portion de pâtes nature avec fromage râpé 9.-

Provenance de nos viandes et poissons :

Bœuf: SUISSE / Chasse : France – Suisse ou Autriche

Poisson : 3 Lacs



Si vous êtes sujets à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats

Carole et Bertrand Chardonnens ainsi que toute leur équipe vous souhaitent un agréable moment
Le Rive Sud – 1470 Estavayer-le-Lac – www.lerivesud.ch – Fermé dimanche et lundi



Vorspeise

Salat

Kurz angebratener Salat, Sauce Vierge, Schalenfrüchten 14.-

Entenleber

Frische, gebraten, Champignon und Haselnusscreme 33.-

Perfektes Ei

Aus der Region, Rahm, Morchelpilze und Mangold 24.-

Egli

Wilder Egli im Tartar, fermentierte Zitrone Yuzu, Sellerie und Kohl 25.-

Hauptgericht

Hirsch

Hirschrücken ohne Krochen, Jus aus Freiburger Senf, Zwiebeln, Champignon Tartar, Spätzli 54.-

Fisch vom Sees

Sauerkraut, Rahm und Weisswein, Kartoffeln mit Speck 38.-

Wildschwein

Filet Mignon, Apfel und Chilisaft, Tobinambur, Spätzli 38.-

Rindfleisch

Schweizer Black Angus Entrecôte BE, Saft, Karotten mit Beurre Noisette, Erbsen 54.-

Pasta/Teigwaren

Spaghetti aus Hartweizenmehl, Flusskrebsscreme (Genfersee), Saiblingsrogen, Tomaten aus dem Seeland 29.-

Hirschragout

Hirschragout, verfeinert mit Bittereschokolade, Spätzlis aus artisanalem Mehl 33.-

Für Kinder können alle unsere Gerichte in halber Portion bestellt werden
Oder auch kleine nature Teigwaren mit geriebenen Käse 9.-

Herkunft des Fleisches und des Fisches :

Rindfleisch : Schweiz / Wild Fleisch: Frankreich - Schweiz - Österreich

Fisch : 3 Seen



Wenn Sie an Allergien oder Unverträglichkeiten leiden, informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über die in unseren Gerichten verwendeten Zutaten.



Desserts

Les mets proposés sur cette carte sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et traditionnels de cuisine selon les critères du label « Fait Maison » établi par la fédération romande des consommateurs, gastrosuisse, la semaine du goût et slow food

Fromages

Sélection de fromages Suisse 15.-

Fruits du moment

Variation autour des fruits de saison 15.-

Tarte au citron

Biscuit caprese aux amandes, crème citron, meringue, chips 15.-

Café ou Express Verrine

Accompagné d'une verrine sucrée aux saveurs du moment 10.-

Glace

*Petit pot de glace selon la saison 6.50

Espresso ou café digestif

avec eau-de-vie ou liqueur à choix 10.-

Poire à Botzi – Amaretto – Bailey's – Abricotine – Limoncello



Tisanes Lioba de la Droguerie Roggen 4.20

- La Dulcinée : Tilleul & Co.
- La Noctambule : Verveine & Co.
- La Chaleureuse : Cannelle & Co.
- La Diabolique : Poivre & Co.
- L'Amante : Menthe & Co.
- L'Ecarlate : Cynorrhodon & Co.

* Artisan

partenaire :

Mon Chocolatier,
Claude Périsset

Carole et Bertrand Chardonnens ainsi que toute leur équipe vous souhaitent un agréable moment
Le Rive Sud – 1470 Estavayer-le-Lac – www.lerivesud.ch – Fermé dimanche et lundi



Dessert

Die auf dieser Speisekarte angebotenen Gerichte werden vollständig vor Ort aus rohen und traditionellen Produkten nach den Kriterien des Labels « Fait Maison » zubereitet, das vom Westschweizer Konsumentenverband, gastrosuisse, la semaine du goût und slow food ins Leben gerufen wurde.

Käse

Schweizer Käseauswahl 15.-

Früchte

Rund um saisonale Früchte 15.-

Zitronenkuchen

Carpese Mandelkeks, Zitronencreme, Meringue, Chips 15.-

Kaffee oder Express Verrine

Begleitet von einer Süsse Verrine mit den Aromen des Augenblicks 10.-

Eis

*Kleiner Eisbecher je nach Jahreszeit 6.50

Espresso oder Kaffee digestif

Mit Eau-de-vie oder Likör Ihrer Wahl 10.-

Poire à Botzi – Amaretto – Bailey's – Abricotine – Limoncello

Lioba-Kräutertees aus der Droguerie Roggen 4.20

- La Dulcinée : Lindenblüten & Co.
- La Noctambule : Verveine & Co.
- La Chaleureuse : Zimt & Co.
- La Diabolique : Pfeffer & Co.
- L'Amante : Minze & Co.
- L'Ecarlate : Hagebutte & Co.



* Artisan

Partner :

Mon Chocolatier,

Claude Périsset

Carole et Bertrand Chardonnens ainsi que toute leur équipe vous souhaitent un agréable moment
Le Rive Sud – 1470 Estavayer-le-Lac – www.lerivesud.ch – Fermé dimanche et lundi

