



Fribourger Spezialitäten



Kilbi-Menü

Hinweis:

Jedes Gericht des Kilbi-Menüs kann auch separat angeboten werden, als Hauptgang und mit Beilagen Ihrer Wahl. Je nach Saison kann der Kohl durch Sauerkraut ersetzt werden.

- Cuchaule, Kilbisenf
- Kohlsuppe
- Schafvoressen (Spezialität im Sensebezirk)
- Siedfleisch, Rüben, Karotten und Sellerie
- Lamragout, Kartoffelstock, Bohnen, Büschelbirne AOP
- Kamingeräucherter Schinken, Saucisson, Speck, Zunge, Euter, Kohl, Karotten, Kartoffeln
- Lammgigot, Kartoffelstock, Randensalat, Büschelbirne AOP
- Meringues mit Doppelrahm, Beeren
- Chilbichüechli – Bretzeli – Croquets – Änisbrötli-Cuquettes

Spargeln vom Vully / Fribourger Seeland

Fondue Vacherin fribourgeois AOP

Fondue moitié-moitié

(Gruyère AOP – Vacherin fribourgeois AOP)

Chalet-Suppe

Äplermaccaroni

"La potée Staviacoise" (altes Rezept – Kohlsuppe mit Weisswein, Speck, Schinken usw.)

Fischspezialitäten aus dem Murten-, Schiffenen- und Neuenburgersee (Egli, Felchen, Hecht, Zander, Wels usw.): frittiert, Müllerin-Art, Weisswein usw.

Forelle aus dem Galtertal / aus Neirivue: Müllerin-Art, Forelle blau, geräuchert usw.

Gmüder (Gemüseintopf)

Rösti nach Sensler Art

Kerzser Salzkuchen

Gâteau de Saint-Aubin (mit Speck)

Sensler Bretzeli (süss oder pikant)

Vullykuchen

Gâteau bullois

Gerichte mit Vin Cuit (Kuchen, Tartelettes, Glace, Parfait-Glacé usw.)

Fribourger Käsespezialitäten (Gruyère AOP, Gruyère d'alpage AOP, Vacherin Fribourgeois AOP, Mont-Vully, Niremont usw.)

Weine aus dem Vully und von Cheyres, Weine des Kantons Fribourg, aus Faverges und/oder der Riex von der Burgergemeinde der Stadt Fribourg