

# Menu de la St Valentin

## RESTAURANT L'OURS

*Par Franck Reynaud*

**VENDREDI 14 FÉVRIER 2025**

### **A**muses-bouches

**C**iselé de bar de ligne salé au  
Caviar Alpin de Frutigen

**C**œur de truite des fjords poché au gin,  
Céleri boule au pomelos

**P**oulet de la Gruyère contisé aux truffes,  
Poireaux rôtis au poivre sauvage

**V**acherin Fribourgeois, foccacia et  
Jeunes pousses d'épinards

**G**lace banane, rhum, miso et  
Cacahuètes caramélisées

**C**afé fort et chocolat-noisette,  
Notes passion

**M**ignardises

**Au prix de Sfr. 190.- par personne (hors boisson)**

# Menu for St Valentin

## RESTAURANT L'OURS

*By Franck Reynaud*

FRIDAY 14TH FEBRUARY 2025

### Amuses-bouches

**S**alted sea bass fillet with  
Alpine Caviar from Frutigen

**F**jord trout poached in gin,  
Celery ball with pomelos

**G**ruyère chicken contised with truffles  
Roasted leeks with wild pepper

**V**acherin Fribourgeois, foccacia and  
Baby spinach

**B**anana, rum, miso ice cream and  
Caramelized peanuts

**S**trong coffee and chocolate-hazelnut,  
Notes of passion

### Mignardises

**At a price of Sfr. 190.- per person (excluding drinks)**

# Menu für St Valentinstag

## RESTAURANT L'OURS

Von Franck Reynaud

FREITAG 14 FEBRUAR 2025

### Amuses-bouches

**G**esalzenes Ziselé vom Wolfsbarsch mit  
Alpin-Kaviar aus Frutigen.

Im Gin pochiertes Herz von Fjordforelle,  
Selleriekugel mit Pomelos

**H**uhn aus der Gruyère "contisé" mit Trüffeln,  
Gebratener Lauch mit wildem Pfeffer

**V**acherin Fribourgeois , Foccacia und  
Junge Spinatsprossen.

**B**ananen-, Rum- und Miso-Eis und  
Karamellierte Erdnüsse

**S**tarker Kaffee und Schokolade-Nuss,  
Passionsnoten

**M**ignardises

Zum Preis von Sfr. 190.- pro Person (ohne Getränke)