

Die Karte des Café Byron

Für einen guten Start in den Tag ...

- Ganze Früchte der Saison 1,50 CHF
- Schweizer Joghurt 1,80 CHF
- Korb mit französischem Feingebäck 2,50 bis 4,- CHF
- Muffins, Stück Kuchen, Cookie, Salzbrezel 3,50 CHF
- Frischkäse, Fruchtputee und Müsli 4,50 CHF
- Bircher-Müsli mit Féchy-Äpfeln 4,50 CHF
- Obstsalat aus Früchten der Saison 4,50 CHF

Unsere Menüs

- Heißgetränk, Croissant 5.- CHF
- Heißgetränk, Muffins, Granini Fruchtsaft 2 dl 9.- CHF

Ab 11 Uhr ...

- Schmorgericht du Duché 18.- CHF
Je nach Saisonangebot
- Grillplatte à la Chiquart 18.- CHF
Rösti, Ei, Käse L'Etivaz und gemischte Salatschale
Wurstwaren-Beilage 5.-CHF
- Fleisch vom heißen Stein nach Art von Byron 24.- bis 38.- CHF
Novae Auswahl an Fleisch- und Fischstücken „à la Plancha“
Beilage aus Frischgemüse der Saison und Kartoffeln
- Speisekarte Kleine Ritter (bis 10 Jahre) 12.- CHF
Hacksteak aus 100% Schweizer Rindfleisch mit Kartoffeln und Gemüse
Oder
Handgemachte Nudeln gefüllt mit Ricotta und Spinat, Tomatensoße

Wassereis Nestlé Rakete oder Frucht
und ein Glas Sirup

Jederzeit ...

„Deftiges“ aus dem Kühlregal

- Gemischter Salat klein 3.- CHF
- Gemischter Salat groß 7.- CHF
- Waadtländer Pastete 7.- CHF
- Verschiedene belegte Brote 6.- bis 9.- CHF
- Auswahl von Käsespezialitäten aus unserem Kanton 9.- CHF
- Byron-Schüssel (saisonaler gemischter Salat) 18.- CHF
- Waadtländer Teller (*Wurstwaren, Käse, Brot und Würzsoßen*) 18.- CHF

Und unsere warmen Snacks

- Ramequin au Fromage mit Gruyère AOP 6.- CHF
- Auswahl an Quiches 9.- CHF

„Süßes“ aus dem Kühlregal

- Feine Backwaren 6.- CHF
- Gourmet-Dessert im Glas „Verrine“
Crème de la Gruyère, Baiser, rote Beeren 6.- CHF
Mousse aus Schweizer Schokolade „Cailler“ 6.- CHF
...Im kleinen Glas 3.- CHF

Ab 14 Uhr ...

- Crêpe, Waffeln mit Zucker 4.- CHF
Mit Schlagsahne und Aufstrich „Martel“ 6.- CHF
- Gourmet-Kaffee 9.- CHF

Café Byron Menü - Frühling / Sommer 2021

Wachturm

Mesclun-Salat mit geräucherten Féra-Spänen

Lauch-Heu und Butter-Croutons

Oder

Zucchini-Velouté und Ziegenfrischkäse

Rohe Schinchenchips

Gehweg

BIO-Risotto mit wilden Garnelen

Cherrytomaten-Confit mit Aromen

Oder

Gebratenes Freilandgeflügel Supreme

« La belle Luce » Fribourg

Jus, neue Kartoffeln und geröstete Karotten auf der Haut

Vegetarische Alternative

Pastilla aus Gemüse und Dinkel mit Pistazien und seinem perfekten Ei

Kräutersauce

Zugbrücke

Cailler Schokoladenmousse

Haselnuss und Kakaonibs

Oder

Crème Brulée mit Landhonig

rote Beeren

Preise

2-Gang-Menü (Vorspeise + Hauptgang oder Hauptgang + Dessert), Kaffee	Chf. 39.-
2-Gang-Menü (Vorspeise + Hauptgang + Gourmet-Kaffee),	Chf. 44.-
3-Gang-Menü (Vorspeise + Hauptgang + Dessert), Kaffee	Chf. 46.-
Kindermenü, bis 10 Jahre	Chf. 18.-

Bedingungen:

Reservierung erforderlich und Rückgabe des Menüs 7 Tage vor der Veranstaltung.

Weine und andere Getränke können aus der Speisekarte gewählt werden

Einzelmenü für alle Gäste ab 15 Personen (ohne Lebensmittelbeschränkungen und vegetarische Alternativen)

Diese Menüs werden zwischen 11:30 und 13:30 Uhr serviert.

Inklusive Service und 7,7% MwSt

Möchten Sie eine Veranstaltung im Restaurant The Tramp organisieren? Unser Team steht Ihnen zur Verfügung.

[Klicken Sie hier für weitere Informationen](#)