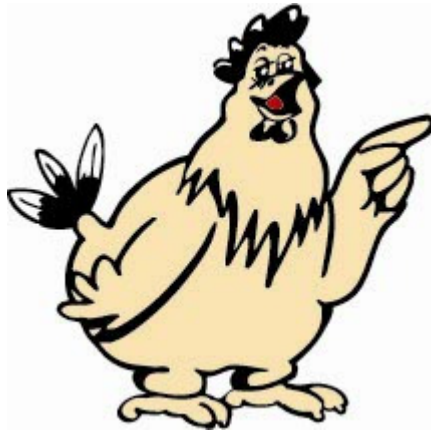


Le resto

<i>Salade verte</i>	6.50
<i>Salade m�el�ee</i>	8.50
<i>Grande salade de saison</i>	17.90
<i>Salade paysanne</i>	19.80
<i>Salade de poulet</i>	19.80
<i>Coktail de crevettes</i>	18.80
<i>Sauce � choix : Italienne, Fran�aise</i>	
<i>Sandwich au jambon, salam�, fromage</i>	7.80
<i>Portion de frites</i>	8.00
<i>Saucisse de St-Gall, frites, salade</i>	18.50
<i>Saucisse de veau, frites, salade</i>	18.90
<i>Fitness de poulet, salade de saison</i>	22.90
<i>Ailes de poulet (6) pommes frites, salade</i>	19.80
<i>Cuisses de poulet royales (2) frites salade</i>	23.00
<i>Chicken nuggets (6) pommes frites, salade</i>	19.80
<i>Assiette froide riche, pommes frites</i>	22.90
<i>Carpaccio de b�euf, pommes frites</i>	26.50
<i>Roastbeef froid, frites, salade</i>	26.50



La spécialité de la maison



Poulet suisse garantie



Provenance : la Maison kneuss suisse

Poulet au panier 21.-
Avec pommes frites

Poulet au panier 21.-
Avec salade mixte de saison

Poulet au panier 25.-
Avec frites et salade mixte de saison

2 Cuisses de poulet royales
Avec frites et salade de saison 23.-

Sauce à salade à choix : Française, Italienne

Sauce aigre-douce 4.-

Menus enfants

4 Chikens-nuggets

ou

4 Ailes de poulets

OU

1 CUISSE DE POULET ROYALE

Pommes frites

Dessert surprise

Chf :17.00

Poissons

Filets de perches meunières 35.—

Filets de perches aux amandes 36.-

Garnitures : Salade et pommes frites ou riz

Viandes sur ardoise

Nos viandes sont rassies sur l'os

Entrecôte de bœuf 1^{er} Suisse 250 gr 39.-

Rumsteack de Boeuf Limousin 250 gr 37.-

Rumsteack de cheval Suisse 250 gr 35.-

*Servi (e) avec salade et frites,
beurre Café de Paris et beurre à l'ail*

Filets de porc à la crème

*Pommes frites, légumes de saison,
Sce maison, 29.-
Salade de saison.*

Tartare maison

Toasts, pommes frites, salade, garniture 36.00

Provenance : Commerce de viande Bulle

Vins ouverts - qualité bt

Blanc

<i>Fendant</i>	<i>1 dl</i>	<i>3.90</i>
<i>Vully</i>	<i>1 dl</i>	<i>4.00</i>
<i>Johanisberg</i>	<i>1 dl</i>	<i>4.50</i>
<i>Yvorne</i>	<i>1 dl</i>	<i>5.00</i>
<i>Spumante Italie blanc</i>	<i>1 dl</i>	<i>3.90</i>

Rouge

<i>Gamay Vs</i>	<i>1 dl</i>	<i>4.40</i>
<i>Pinot noir Vs</i>	<i>1 dl</i>	<i>4.50</i>
<i>Goron du Vignoble Valaisan</i>	<i>1 dl</i>	<i>4.00</i>
<i>Vully M. Burnier</i>	<i>1 dl</i>	<i>4.50</i>

Rosé

<i>Rosé œil de perdrix</i>	<i>1 dl</i>	<i>4.50</i>
<i>Rosé de Goron</i>	<i>1 dl</i>	<i>4.00</i>

DL DE VIN DU MOIS, ROUGE, BLANC, ROSE

<i>Qualité bouteille selon !!</i>	<i>1 dl</i>	<i>5.50</i>
<i>Carafe d'eau</i>	<i>1 lt</i>	<i>5.00</i>

Vins en pots

Pots Blanc Suisse

<i>Fendant du Valais AOC</i>	24.—
<i>Vully</i>	24.—
<i>Johanisberg</i>	25.-
<i>Jazzino vino spumante blanc</i>	22.-
<i>Yvorne</i>	28.—

Pots rouge

<i>Cornalin "Charlie Reynard Saviese"</i>	31.-
<i>Humagne "Charlie Reynard Saviese"</i>	30.-
<i>Vully rouge R. Burnier</i>	28.-
<i>Gamay Cave de la Chapelle Vs</i>	26.-
<i>Goron Cave de la Chapelle Vs</i>	26.-
<i>Pinot Noir du Vs</i>	26.-
<i>Barbera d'Asti DOC</i>	25.-
<i>Nero d'Avola</i>	24.-
<i>Montépulciano</i>	23.-
<i>Merlot Veneto</i>	23.-
<i>Sirah Pays d'oc Languedoc</i>	19.-

Pot de rosé suisse

<i>Œil de Perdrix</i>	25.-
<i>Rosé de Goron</i>	24.-
<i>Carafe d'eau 5 dl</i>	5.-

Demi-bouteilles

<i>3/8 Fin Bec Terre Assemblage 2013</i>	<i>27.-</i>
<i>3/8 Chât Pomys St Estèphe cru Bourgeois 2009</i>	<i>34.-</i>

Bt Blanc - Rosé

<i>Bt Fendant Fin Bec</i>	<i>39.-</i>
<i>Bt Yvorne blanc</i>	<i>46.-</i>
<i>Bt Cuvée des Amoureuses - rosé</i>	<i>39.-</i>

Bt Rouge suisse

<i>Bt Ticino Merlot Agriloro Tenimeto Dell'Or 2013</i>	<i>42.-</i>
<i>Vin de la Casa, d'origine controllata. aussi en dl</i>	
<i>Bt de Pinot Noir, Domaine des hospices</i>	<i>44.-</i>
<i>Bt Vully "R. Burnier" 2009</i>	<i>47.-</i>
<i>Bt Pinot Noir vin du Domaine de la Tour 2009</i>	<i>49.-</i>
<i>Bt Fin Bec Terre Assemblage 2013</i>	<i>59.-</i>
<i>Bt Mersyca Grande Réserve St Saphorin 2009</i>	<i>79.-</i>

Bt Rouge Espagnol

<i>Bt Castillo Monsero D.O.Valencia 2011</i>	<i>44.-</i>
<i>Bt Gran Vïno De Toro El Albar 2002</i>	<i>129.-</i>

Bt rouge Portugal

Bt Reserva Dorina Alentejo 2004 79.-

Bt Rouge Argentina

Bt Sirah Família Arona 2011 55.-

Bt Don Francisco Malbec Argentina 2014 42.-

Bt Finca La Serena Cabernet-sauvignon 2013 45.-

Bt finca de la Gloria 2009 49.-

BT Rouge Italien

Bt Primitivo Merlot Codici 2013 39.-

Bt Tormaresca Puglia 2010 49.-

Bt Montepulciano Villa d'Ora 2013 36.-

Bt Salice Salentino 2011 42.-

Bt Brunello Di Montalcino 2008 89.-

Les rouges Français

Bt La Rosière Syrah OC 2013 36.-

Bt. Corbière Tradition Rouge 2011 42.-

Bt Lirac Château Hauts d'Acantalys 2013 45.-

Bt Chat St Gorges d'Orques 2014 44.-

Bt Volnay-Frémiot, Clos Rougeotte 1999 69.-

Bt Château Mas De Daumas Cassas 2001 113.-

Merlot maison

***Le vin maison de l'Auberge de Posat
Célèbre vin de la cave Tessinoise
Pour vous en bt et par dl
A déguster pour le bonheur de vos papilles***



Le dl Chf : 6.00.-

La bt Chf : 42.-

Santé et bonheur & le team de Posat

Les bordeaux

<i>Bt The British Empire Grand Bordeaux</i>	2004	45.-
<i>Château Les Brandes St-Emilion</i>	2011	46.-
<i>Château Pontoise Cabarus</i>	1998	39.-
<i>Château Castera Haut Médoc</i>	2007	59.-
<i>Château Pomys St-Estephe</i>	1999	85.-
<i>Château Liversan</i>	2003	69.-
<i>Château Corbin St-Emilion</i>	1989	65.-
<i>Château Lanessan Haut Médoc</i>	2005	69.-
<i>Château Tour Du Haut Moulin</i>	2003	79.-
<i>Château Fourcas Hosten Médoc</i>	2002	89.-
<i>Château Lacoste - Borie Pauillac</i>	1998	84.-
<i>Château la Pointe Pommerol</i>	1998	98.-
<i>Château Sociendo Mallet Haut Médoc</i>	2001	99.-
<i>Château Branaire Ducru Grand Cru</i>	2003	149.-
<i>Château Lascombe Grand Cru Margaux</i>	1990	139.-
<i>Château Clos Du Marquis St-Julien</i>	2000	179.-
<i>Château La Lagune Grand Cru Classé Haut Médoc</i>	1998	169.-

Apéritif et vin de Dessert

<i>Demi bt de champagne</i>	49.-
<i>Bt de Champagne Brut</i>	89.-
<i>Bt Proseco AOC</i>	46.-

Un grand plaisir

Les Magnums

<i>CHATEAU PATA NEGRA</i> <i>Gran reserva Valdepenas</i>	<i>2005</i>	<i>99.-</i>
<i>ROSSO DEL TICINO AOC</i> <i>Vino Del La Casa Soto Bosco</i>	<i>2006</i>	<i>129.-</i>
<i>APOLOGIA GRAND METRAL</i> <i>Valais AOC</i>	<i>2013</i>	<i>139.-</i>
<i>CHATEAU RAHOUL AOC</i> <i>Grand vin de Graves</i>	<i>2010</i>	<i>149.-</i>
<i>CORNALIN CLOS NOUVEAU</i> <i>Cave du Verseau, Domaine du Maitreya</i>	<i>2013</i>	<i>159.-</i>
<i>CHATEU POMYS</i> <i>Saint Estèphe, grand vin de Bordeaux</i>	<i>2011</i>	<i>169.-</i>
<i>CHÂTEAU MAUCAILLOU</i> <i>Cru Bourgeois supérieur</i>	<i>2013</i>	<i>189.-</i>

Sauterne

<i>Château Rieussac 1^{er} cru</i>	<i>79.-</i>
<i>Château Simon</i>	<i>39.-</i>

Fondue Chinoise

A partir de 2 personnes

Bœuf, volaille, cheval

A partir de 2 personnes

Servi avec salade mixte, frites

4 Sauces maison au choix

CHF : 28.- / pers.

Fondue Bressane

A partir de 2 personnes

Volaille

Aux :

Curry, ail, paprika, et

notre fameuse épice secrète

Servi avec salade mixte, frites

4 Sauces maison au choix

CHF : 28.- / pers