

Willkommen im Hotel Gloria

Entrees

Hausgemachte Tages Suppe

Home Made Soup of the Day **V. GF** fr.12.00

Blatt oder Gemischter Salat

Green Garden or mixed Salad **V. GF** fr.9.00 / 11.50

Avocado Salat mit Cherry Tomaten, Salatzwiebeln, Granatapfel, Radieschen, Sonnenblumen & Chia Samen, Zitronen Dressing **V. GF. DF** fr. 19.00

Mit Poulet Brust **GF. DF** plus fr. 9.00

Avocado Salad with Cherry Tomatoes, Red Onions, Pomegranate, Sunflower- and Chia Seeds, Radish & French Lemon Dressing **V GF. DF** fr. 19.00

With Chicken Breast **GF. DF** add fr. 9.00

Sashimi Tuna in Tempura Kruste mit Wakami

Sashimi of Tuna Loin in Tempura Crust with Wakami **DF.** Entree fr. 24.00 / HG fr. 48.00

Hauptgänge / Main Course

'Fish and Chips' Wolfsbarsch Filet im Tempura Teig serviert mit hausgemachter Tartar Sauce

Seabass Fillet fried in a light Japanese Tempura Batter with homemade Tartar Sauce fr.28.00

Hausgemachtes, traditionelles Grünes Poulet-Thaicurry mit Jasmin Reis

Homemade traditional Thai Green Chicken Curry & Jasmine Rice **GF** fr.36.00

Hausgemachtes, traditionelles Grünes Gemüse-Thaicurry mit Jasmin Reis

Homemade traditional Thai Green Vegetable Curry & Jasmine Rice **GF V** fr.28.00

Schweinsrahmschnitzel mit Pfirsich & Teigwaren

Pork Escalope's in a creamy mushroom Sauce with pasta noodles fr.29.00

Rinds- Entrecôte (SQB) 220gr. mit Schwarzer Pfeffer & Himbeer Sauce, Saison- Gemüse & Stampfkartoffeln

Swiss Beef Sirloin Steak 220g with Black Pepper Sauce infused with Raspberries, Seasonal Vegetables & crushed Potatoes fr.48.00

Käsefondue mit Freiburger Vacherin & Kirsch, moitié/moitié

Cheese Fondue with Gruyere & Vacherin Cheese from Fribourg with Kirsch fr.26.00 p/Pers.

Käsefondue mit Freiburger Vacherin, Steinpilzen & Cognac, moitié/moitié

Cheese Fondue with Gruyere & Vacherin Cheese from Fribourg with Porcini Mushrooms & Cognac fr.32.00 p/Pers.

GF = Glutenfrei **DF** = Dairy Free / Lactosefrei **V** = Vegetarian