

# Carte printemps 2019

---

Nous avons décidé de mettre à l'honneur les produits frais et de saison de notre région.

Nous avons pris le parti de cuisiner au fur et à mesure. Cela nous demande donc plus de temps et nous nous en excusons d'ores et déjà du retard qu'il pourrait y avoir.

L'entier de notre carte est produit ici et selon la demande certains plats peuvent manquer momentanément.

« Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalé par un astérisque(\*) sont entièrement élaborés sur place à partir de produits bruts et de produits traditionnels en cuisine selon les critères du label Fait Maison établi par la Fédération romande des consommateurs (FRC), GastroSuisse et la Semaine du Goût et Slow Food.»

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles à provoquer des allergies ou des intolérances.



# Pour commencer

---

## Salade verte

Grüner Salat



Frs. 6.90

## Salade composée du moment

Saisonal, gemischter Salat



Frs. 9.90

## Salade printanière

Salade de doucette, lardon, croûtons et oeuf dur

Nüsslisalat mit Speck, Croutons et Ei

Frs. 15.50

Frs. 21.00

## Salade du Vully

Salade verte, cerneaux de noix, croûtons et Mont-Vully

Grüner Salat mit Nuss und Croutons et Mont-Vully Käse



Frs. 14.00

Frs. 19.50

## Carpaccio de boeuf

Frs. 20.50

## Velouté d'asperges blanches


Spargelsuppe



Frs. 10.90



# Pour suivre

Spätzli maison à l'ail des ours, asperges et copeaux de Sprinz  Frs. 26.50  
Hausgemachte Spätzle mit Barlach, Spargel und Sprinz Käse

Tranche panée de porc maison, légumes de saison Frs. 28.00  
Hausgemachte paniert Schnitzel mit Gemüse

Entrecôte de boeuf « Angus » rassis sur os, beurre à l'ail des Ours maison, légumes de saison Frs. 41.50  
Angus Entrecôte mit Bärlauchbutter und Gemüse

Pièce de veau rôtie, perles de balsamique et asperges blanche Frs. 43.00  
Kalbsschnitzel mit Balsamessig, Spargel und Pommes Allumettes

Cheesburger de boeuf maison de la région accompagné de pommes country et buns du Boulanger de Cudrefin Frs. 27.00  
Rindscheesburger aus der Region mit Country Pommes

\*Fisch and Chips Frs. 25.00  
Friture de sandre, sauce tartare et pommes allumettes  
Fischknusperli, Tartarsauce und Pommes allumettes

Pêche du jour de nos Lacs Selon arrivage  
Fisch des Tages je nach Fang mit Gemüse

Garniture : pommes frites, pommes nature, riz créole et pommes country  
Beilagen : Pommes Frites, Salzkartoffeln, weisser Reis und Country Pommes



## Pour les enfants

---

<b>Spätzli maison et sauce tomate maison</b> Spätzli und Tomatensauce	Frs. 14.00
<b>Filet de perches, légumes de saison et pommes frites</b> Egloffilet im Butter, saisonale Gemüse und Pommes Frites	Frs. 14.00
<b>Hamburger de boeuf maison avec pommes country</b> Rindshamburger mit Country Pommes	Frs. 15.00

## Pour finir

---

<b>Café Gourmand</b> Café avec 3 mini-desserts maison "surprises du chef" Kaffee mit 3 kleinen Überraschungsdesserts	Frs. 13.50
<b>Crème brûlée vanille</b> Vanille crème brulée	Frs. 10.00
<b>Choux à la crème maison et sorbet fraise</b> Windbeutel mit sorbet Erdbeere	Frs. 12.50
<b>Dégustation de sorbet du moment</b> Sorbet Variationnen	Frs. 9.50

