



AUBERGE LA SAUGÉ

HOTEL RESTAURANT
SWITZERLAND

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.

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



Slow Food® CH

CARTE ÉTÉ 2019

POUR COMMENCER



Salade verte

Grüner Salat

6.90



Salade composée du moment

Saisonaler, gemischter Salat

9.90



Salade du Vully

Salade verte cerneaux de noix, croûtons et Mont-Vully
Grüner Salat mit Nüss, croutons und Mont-Vully Käse

12.00

17.00

Vitello Tonnato Maison

Longe de veau cuite en basse température et sauce au thon
Kalbsleine gekocht in niedriger Temperatur mit Thunfischsauce

17.50

Roasbeef d'entrecôte cuit par nos soins

Roastbeef d'entrecôte cuit par nos soins, sauce tartare et salade
Roastbeef mit Tartarsauce und Salat

17.00

Melon, Jambon cru et salade verte

Melon, rohe Schinken und grüner Salat

15.50

21.50

POUR SUIVRE

Salade César Maison

Salade, poitrine de poulet cuite en basse température, parmesan et croûtons
Salat, Pouletbrust, Parmesan und Croutons

19.00

Roasbeef d'entrecôte cuit par nos soins, sauce tartare

salade verte et pomme country
Roastbeef mit Tartarsauce, grünen Salate und Country Pommes

27.00

Vitello Tonnato Maison

Longe de veau cuite en basse température, sauce au thon et salade verte
Kalbsleine gekocht in niedriger Temperatur mit Thunfischsauce und Salat

29.00



Spätzli maison avec tomates cherry, basilic frais et burrata

Hausgemachte Spätzle mit Tomaten, Basilikum und Burrata

22.00

Tranche panée de porc maison, légumes de saison et garniture à choix

Hausgemachte paniert Schnitzel mit Gemüse und Beilage nach wähl

28.00

Entrecôte de boeuf 200 gr, beurre aux herbes maison, légumes de saison et garniture à choix

Gegrillt Rindsteak mit Café de Paris butter, Gemüse und Beilage nach wähl

38.00

Cheeseburger de boeuf de la région accompagné de pommes country

Cheeseburger aus der Region mit Country pommes

25.00

Pêche du jour de nos Lacs

Fisch des Tages je nach Fang mit Gemüse

Selon arrivage

Fisch and Chips*

Friture de sandre, sauce tartare et pommes allumettes
Fischknusperli, Tartarsauce und Pommes allumettes

25.00

CARTE ÉTÉ 2019

POUR LES ENFANTS



Späzli maison et sauce tomate maison **14.00**
Späzli und Tomatensauce

Filet de perches, légumes de saison et pommes frites **14.00**
Eglifilet im Butter, saisonale Gemüse und Pommes Frites

Hamburger de boeuf maison avec pommes country **15.00**
Rindshamburger mit Country Pommes

Nous servons les menus enfants jusqu'à 12 ans.

Pour les enfants de plus de 12 ans, nous facturons Fr. 1.00 par année supplémentaire.

POUR FINIR

Café Gourmand **13.50**
Café avec 3 mini-desserts maison "surprises du chef"
Kaffee mit 3 kleinen Überraschungsdesserts

Crème brûlée vanille **10.00**
Vanille crème brulée

Choux à la crème maison et sorbet fraise **12.50**
Windbeutel mit sorbet Erdbeere

Meringue, crème double de la Gruyère **12.00**
Avec framboises **15.50**

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

Provenance viande et poisson

- bœuf: CH
- veau: CH
- porc: CH
- sandre: Estonie
- pêche du jour: CH
- perches: Russie