



# 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 CHASSE 2019

## POUR COMMENCER



**Salade verte**  
*Grüner Salat*

6.50



**Salade composée du moment**  
*Saisonal, gemischter Salat*

9.90

**Salade aux senteurs d'automne**

Salade verte, magret de canard fumé, raisins, noix  
et chanterelles au vinaigre maison

*Grüner Salat, geräucherte Entenbrust mit Trauben, Nüsse und Pilzen*

16.50

**Ardoise de viande séchée de chasse de cerf, fromage et figues**

*Hirschen Trockenfleisch, Käse und Feigen*

18.00



**Potage du jour**  
*Suppe des Tage*

6.90



**Crème de courges maison parsemée de graines et croûtons**  
*Hausgemachte Kurbisuppe mit croutons*

10.90

**Carpaccio de cerf / pommes / parmesan / figues**

*Hirschencarpaccio / Apfel / Parmesan / Feigen*

18.50

## POUR SUIVRE



**Spätzli sautés aux courges et gratinés au Mont-Vully**  
*Spätzli mit Kürbis und Mont-Vully Käse*

22.00

**Spätzli sautés aux chanterelles et émincé de faisan**

*Spätzli mit Pilzen und Fasangeschnetzeltes*

31.00

**Entrecôte de sanglier aux champignons**

*Wildschwein Entrecôte mit Pilzen*

38.50

**Escalopes de chevreuil aux airelles**

*Rehschnitzel mit Preiselbeersauce*

39.00

**Civet de cerf et sa sauce grand-veneur**

*Hirschpfeffer mit Grand-Veneursauce*

34.00

**Entrecôte de boeuf sauce Pinot Noir du Vully**

*Rindsentrecôte mit Pinot Noir sauce*

39.00

**Cheeseburger de boeuf de la région accompagné de spätzli maison**

*Rindscheesburger aus der Region mit hausgemachtes Spätzli*

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

**Garniture chasse: spätzli maison, marron glacé, choux rouge, poire au vin et choux de bruxelle**

**Garniture: pommes frites, pommes nature et riz créole**

*Beilagen: Pommes Frites, Salzkartoffeln und weisser Reis*

# CARTE CHASSE 2019

## POUR LES ENFANTS



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

*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

<b>*Coupe de vermicelle et chantilly</b> Mini-coupe	<b>10.50</b> <b>7.50</b>
<b>*Coupe Nesselrode</b> 2 boules de glace vanille, meringue, vermicelle et chantilly Mini-coupe	<b>12.50</b> <b>8.50</b>
<b>Café Gourmand</b> Café avec 3 mini-desserts surprises du chef <i>Kaffee mit 3 kleinen Überraschungsdesserts</i>	<b>13.00</b>
<b>Crème brûlée à la vanille</b> <i>Vanille Crème Brûlée</i> Sans glace / <i>ohne Eis</i>	<b>12.50</b> <b>9.90</b>
<b>Tarte Tatin maison et glace à la cannelle</b> <i>Tarte Tatin mit Zimt glace</i>	<b>14.00</b>
<b>Chou à la crème maison et glace chocolat</b> Windbeutel mit Chocolate glace	<b>14.00</b>
<b>Choix de boule de glace</b> Café, vanille, chocolat, fraise, caramel, pistache, cannelle Sorbet: pruneaux, poire, abricot, raisin	<b>3.50 / boule</b>

### Provenance viande et poisson

- bœuf: CH
- veau: CH
- porc: CH
- sandre: Estonie
- pêche du jour: CH
- perches: Russie
- chasse: Slovenie/Hongrie

«L'astérisque (\*) signifie que le plat ne répond pas aux exigences du label «Fait Maison».»