



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 PRINTEMPS 2020

POUR COMMENCER



Salade verte
Grüner Salat

6.90



Salade composée du moment
Saisonal, gemischter Salat

9.90



Salade du Vully, creneaux de noix, croutons et Mont-Vully
Grüner Salat mit Nuss und Croutons und Mont-Vully Käse

12.00

Bouillon de boeuf
Rindsbouillon

6.00

POUR SUIVRE

Steak de boeuf et son beurre aux herbes et légumes de saison
Rindsteak mit Kräuterbutter und saisonale Gemüse

38.00

Tranche de porc panée, légumes de saison et garniture à choix
Hausegemachte Paniertschweinschnitzel mit Gemüse und Beilage nach Wahl

28.00

Cordon bleu de porc, légumes de saison et garniture à choix
Schwein Cordon bleu mit Gemüse und Beilage nach Wahl

33.00

Hamburger de boeuf de la région accompagné de pommes country et buns du boulanger de Cudrefin
Rindshamburger aus der Region mit Country Pommes

24.00

Cheeseburger de boeuf maison de la région accompagné de pommes country et buns du boulanger de Cudrefin
Rindscheesburger aus der Region mit Country Pommes

25.00

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

25.00

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

Selon arrivage

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

CARTE PRINTEMPS 2020

POUR LES ENFANTS



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

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 Café avec 3 mini-desserts maison «surprises du chef» <i>Kaffee mit 3 kleinen Überraschungsdesserts</i>	13.00
Crème brûlée à la vanille <i>Vanille Creme brûlée</i>	9.90
Dégustation de sorbet du moment <i>Sorbet Variationnen</i>	9.50

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».»

CARTE DE SAISON

POUR COMMENCER



Velouté d'asperges de notre région

Spargelsuppe aus der Region

9.90

Salade verte, asperge en vinaigrette et jambon cru

Grüner Salat, Spargel und Rohschinken

15.00



Assiette bicolore d'asperges du pays

Spargel aus der Region

14.00

POUR SUIVRE

Suprême de pintade et son jus, asperges blanches du pays et risotto crémeux

Perlhuhn mit sauce, weisses Spargel aus der Region und Risotto

34.00



Spätzli sautés aux asperges vertes du pays et champignons de Paris

Spätzli mit grüner Spargel und Champignons

22.00

POUR FINIR

Crème brûlée à la rhubarbe du Vuilly

Crème brûlée mit Vuilly-Rhabarber

11.50

Millefeuille maison aux fraises de la région

Millefeuille hausegemacht mit Erdbeeren aus der Region

12.00

Coupe Romanoff

2 boules vanille, fraises de la région et chantilly

2 Kugel Vanilleglace, Erdbeeren aus der Region und Schlagrahm

12.50

1 boules vanille, fraises de la région et chantilly

1 Kugel Vanilleglace, Erdbeeren aus der Region und Schlagrahm

10.50

Coupe de fraises de la région et chantilly

Erdbeeren aus der Region und Schlagrahm

10.50