



L'AUBERGE

Votre restaurant est fermé le dimanche soir et le lundi.

Pour toutes réservations ou demandes d'informations :

Tél : +41 22 758 80 94 | Fax +41 22 758 80 95

contact@laubergehg.ch | www.laubergehg.ch

Nos Suggestions Apéritives

Ardoise découverte à partager

25.-

Tartare de bœuf, mini Malakoff, terrine de lièvre et velouté de châtaignes

Menu du jour

Servi du Mardi au Vendredi le midi seulement.

Entrée du jour + Plat du jour

Plat du jour + Dessert du jour

24.-

Plat du jour

19.-

Entrée du jour + Plat du jour + Dessert du jour

26.-



Bœuf: Suisse / Lapin: France / Lièvre: France / Foie Gras: France

Chevreuil: Autriche / Cerf: Autriche / Sanglier: Autriche

Perches fraîches: Pologne, Lac Léman (selon arrivage) / Écrevisses: Lac Léman / Truite: Suisse (JU)

«Les mets proposés sur cette carte et qui ne sont pas signalés 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, la Semaine du Goût et Slow Food.»

Produits GRTA



L'AUBERGE VOUS ACCUEILLE POUR VOS FÊTES DE FAMILLES.
VISITEZ NOTRE SALLE DE BANQUETS.



L'AUBERGE

Carte des mets

ENTRÉES

| | |
|--|-----------|
| Ravioles et bisque d'écrevisses du lac Léman | 21.- |
| Bonbon de lapin, sauce à la moutarde  et salade de pousses d'épinards | 17.- |
| Velouté de châtaignes et brunoise de panais rôti | 15.- |
| Terrine de lièvre aux baies roses, compotée de coings, toasts et salade verte | 17.- |
| Tatin d'endives, escalope de foie gras poêlée et salade de rampon  | 18.- |
| Mini-Malakoff et salade verte | 15.-/29.- |
| Tartare de bœuf coupé au couteau, assaisonné à la française, toasts et salade verte | 16.- |

PLATS

| | |
|--|-----------|
| Filets de perches beurre meunière, pommes allumettes et salade verte* | 33.-/39.- |
| Filet de truite du Jura snacké, sauce à la Surôte  (bière à la fleur de sureau), pommes de terre fondantes et légumes de saison | 36.- |
| Lasagne de châtaignes aux légumes | 27.- |
| Selle de chevreuil rôtie, sauce aux airelles, spätzli et garnitures chasse (2 personnes) | 52.- |
| Civet de cerf, spätzli et garnitures chasse | 37.- |
| Filet de bœuf de la boucherie du Molard, sauce au vin rouge, pommes de terre fondantes et choux rouges braisés | 42.- |
| Côte de sanglier, sauce aux Läckkerli, fettucini de châtaignes et choux de Bruxelles aux lardons | 39.- |
| Tartare de bœuf coupé au couteau, assaisonné à la française, toasts, frites et salade verte* | 30.-/36.- |

«L'astérisque () signifie qu'un ingrédient de ce plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison»*

Notre équipe de service se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions relatives à vos allergies ou autres restrictions alimentaires.

Produits GRTA 

L'AUBERGE VOUS ACCUEILLE POUR VOS FÊTES DE FAMILLES.
VISITEZ NOTRE SALLE DE BANQUETS.

Carte des gastronomes en culottes courtes

| | |
|--|------|
| Steak haché de bœuf  , frites et légumes de saison* | 12.- |
| Filets de perches, beurre meunière, frites et légumes de saison* | 15.- |
| Nuggets de poulet maison, frites et légumes de saison* | 12.- |
| Menu enfant : plat au choix + boule de glace et un verre de sirop au choix | 15.- |

Les douceurs

| | |
|--|------|
| Forêt-Noire revisitée | 12.- |
| Café Gourmand maison | 12.- |
| Crumble pomme  -coing et sorbet poire | 12.- |
| Entremet aux marrons et pruneaux | 12.- |
| Parfait glacé à l'absinthe de Monsieur Wanner | 12.- |
| Tarte du jour | 6.50 |
| Assiette de fromages suisses | 10.- |

*« Manger quand on a faim est un plaisir simple, certes, mais toujours agréable »
Vincent Ravalec*

« L'astérisque () signifie qu'un ingrédient de ce plat ne répond pas aux exigences du label Fait Maison »*

Notre équipe de service se tient à votre entière disposition pour répondre à toutes vos questions relatives à vos allergies ou autres restrictions alimentaires.