

## Nos entrées

Salade verte ou mêlée du marché de Cudrefin Fr 5.- / Fr 7.-  
Salade du marché de Cudrefin

Terrine de sanglier aux coings Fr 15.-  
Terrine de sanglier aux coings, choux blancs, airelles

Assiette de charcuterie Fr 10.-  
Assortiment de charcuterie du Tessin « Salumificio del Castello »

## Nos Plats

Assiette du chasseur « Le Trio » Fr 38.-  
Escalope Cerf, Sanglier, Chevreuil (env., 70gr pièce), spätzlis, marrons, choux, sauce chasse

Hamburger du chasseur « Le Cerf » Fr 22.-  
Steak de cerf, pain, fromage d'alpage, sauce chasse, chou rouge, frites ou spätzlis, sauce chasse

Foie de veau façon vénitienne Fr 30.-  
Foie de veau suisse, herbes du jardin, oignons, risotto ou spätzlis avec frites 32.-

Cordon Bleu maison Fr 29.-  
Cordon bleu de porc suisse, gruyère, jambon cuit, panure, frites, légumes env. 250 gr

Risotto aux mousseux du Vully Fr 19.-  
Risotto carnaroli, mousseux du Vully

Risotto aux mousseaux avec « Luganighetta » Fr 28.-  
Risotto carnaroli, mousseux du Vully, saucisse à rôtir du Tessin

Ravioli à la joue de bœuf braisée Fr 22.-  
Ravioli artisanaux du Tessin farci à la joue de bœuf braisée, huile d'olive, fromage

Tartare de bœuf Fr 30.-  
Tartare de bœuf de Chez Grillon à Seigneux, salade mêlée, pain toast, beurre env. 190 gr

Tartare de palée (fera) du lac de Neuchâtel Fr 30.-  
Tartare de palée de notre pêcheur Nicola de Cudrefin, salade mêlée, pain toast, beurre env. 150 gr

Duo Tartares Fr 30.-  
Duo tartares bœuf et palée, salade mêlée, pain toast, beurre env. 190 gr

## Plats enfants

Gnocchi sauce bolognaise Fr 13.-  
Gnocchi artisanaux, sauce bolognaise maison

Frites Fr 7.-

# CARTE DES METS

## *SPEISEKARTE*

*11h45 à 13h45 et 18h15 à 21h30*



**Du lundi au vendredi midi  
Menu du Jour à 18.-**

**Tous nos plats sont aussi disponibles à l'emporter**

« Nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances. »