



*Guide Bleu*  
**la suisse**  
gourmande

**2021-2022**

# 1091 GRANDVAUX

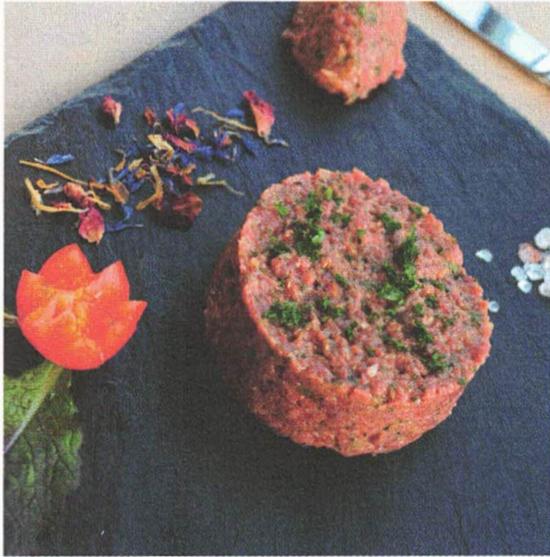
## AUBERGE DE LA GARE

Philippe & Raymonde Delessert / **Chef**: Philippe Delessert



Rue de la Gare 1 • T. 021 799 26 86 • [www.aubergegrandvaux.ch](http://www.aubergegrandvaux.ch)

**Menus**: de CHF 50.– à CHF 85.– • **Fermeture**: dimanche et lundi. 20 au 28 février. 2 semaine en août. 1 semaine en octobre



Aux beaux jours, la terrasse offre une extraordinaire vue sur le lac et les Alpes, la cuisine de Philippe Delessert, d'une belle simplicité mais oh combien savoureuse, est aussi la marque d'un chef de talent. Il y a, bien sûr les filets de perche et les tartares qui sont les spécialités de la maison mais on oubliera pas cette savoureuse souris d'agneau braisée au vin cuit et sa Poire à Botzi. Accueil chaleureux de la patronne et une magnifique carte de vins de la région sont autant d'atouts qui font de cette auberge une halte très appréciée et une vraie valeur sûre.

Bei schönem Wetter bietet die Terrasse einen außergewöhnlichen Blick auf den See und die Alpen. Auch die Küche von Philippe Delessert, schön einfach, aber sehr schmackhaft, ist das Markenzeichen eines begabten Kochs. Es gibt natürlich die Barschfilets und die Tartars, die Spezialitäten des Hauses, aber wir werden die schmackhafte, in gekochtem Wein geschmorte Lammaus und ihre Poire à Botzi nicht vergessen. Der herzliche Empfang des Eigentümers und eine hervorragende Weinkarte der Region machen dieses Gasthaus zu einem sehr geschätzten Zwischenstopp und einem echten Wert.