

KALTE UND WARME VORSPEISEN

	<u>Vorspeise</u> CHF	<u>Hauptgericht</u> CHF
Junger Blattsalat Mesclun	8.-	
Gemischter Salat der Saison mit Kräutern aus dem Garten	14.-	
Pochouse (<i>Süsswasserfischsuppe</i>) Rouille, Croûtons	15.-	
Kürbis- und Hokkaido-Cremesuppe, herzhaftes Granola	15.-	
Morchelschnitte «Petitrenaud»	23.-	40.-
Tataki vom Hirsch mit herbstlichem Salat, , Randen-Chutney ,	22.-	
Hausgemachte Reh-Hirsch-Terrine mit Pistazien und Chutney, Eierschwämmli in Essig und Landbrot	19.-	

FRISCHES WILD*

*Hirschpfeffer «Grossmutter-Art» (Croûtons, Zwiebel, Speck, Champignons)	A	36.-
*Pfannengeröstete Reh-Entrecôte-Nuss, Preiselbeersauce	A	53.-
*Filet Mignon vom Hirsch, Lebkuchensauce	A	52.-
*Gebratene Gams-Entrecôte, Pfeffersauce	A	54.-
In Rotwein konfierte Frischlingsbäckchen	EU	38.-

Serviert mit Wild-Beilagen (Büschelbirne AOC, Apfel, Marroni, Rosenkohl, Rotkabis, Randen, Trauben) und hausgemachten Spätzli mit Mehl aus der Mühle von Echallens

GERICHTE DER SAISON

Geschmorte Lammstelzen mit Vin cuit, Büschelbirne <i>Frische Pommes frites, Gemüse des Tages</i>	NZL	42.-
Grillierte Rinds-Entrecôte «Viande de nos Monts», Beurre „Maison“ <i>Frische Pommes frites, Gemüse des Tages</i>	200 g CH	46.-
Teller des Wilderers, der mit leeren Händen heimkommt <i>Hausgemachte Spätzli mit Mehl aus der Mühle von Echallens, Büschelbirne AOC, Apfel, Marroni, Rosenkohl, Rotkabis, Trauben, Randen</i>		33.-

Inkl. 8.1 % MwSt.

SPEZIALITÄTEN DER AUBERGE

Egfilet Müllerinnenart oder mit Mandeln			Von
* frisch aus dem Genfersee, frisch Zucht aus Frankreich oder der Schweiz oder frisch importiert	180 g	CH, F, EU	45.-
(* je nach Fang und Verfügbarkeit des Tages)			bis
<i>Blattsalat, Pommes Frites oder Salzkartoffeln, Sauce Tartare</i>			41.-
Rindstatar «Viande de nos Monts» mit dem Messer gehackt,	150 g	CH	32.-
Toastbrot und Butter			5.-
			<i>Zuschlag Pommes Frites</i>

Menü der Saison

Hausgemachte Reh-Hirsch-Terrine mit Pistazien und Chutney

□ □ □

Kürbis- und Hokkaido-Cremesuppe,

■ ■ ■

pfannengeröstete Rehnuss und Hirschfilet Mignon mit Preiselbeeren
Spätzli und traditionelle Wild-Beilagen

...

Tavillon aus den Käsereien der Region

...

Herbst-Coupe

Marroni-Vermicelles, Kirsch, Vanilleglace, Baiser und Schlagrahm

Vollständiges Menü CHF 93.-, ohne Terrine CHF 78.-

Keine Änderung möglich

Ein Geburtstag, eine Feier, eine Überraschung:

Fragen Sie nach unseren Geschenkgutscheinen auf einem Pfannenwender.

AKTUELLES FLASCHENWEINANGEBOT

<i>Weisswein</i>			1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
• «Calamin» Grand Cru AOC Xavier Fonjallaz, Epesses	2024	Fl. 48.-	7.40	14.80	22.20	37.-
• «Sylvaner» de Vilette Peppmeier & filles, Lutry	2024	Fl. 42.-	6.90	13.80	20.70	34.50
<i>Rotwein</i>			1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
• «Humagne» Château de Glérolles, St. Saphorin	2022	Fl. 59.-	9.--	18.--	27.--	45.--
• «Mondeuse» Union Vinicole, Cully	2023	Fl. 49.-	7.60	15.20	22.80	38.--