

KALTE UND WARME VORSPEISEN

	<u>Als</u> <u>Vorspeise</u>	<u>Als</u> <u>Hauptgericht</u>
	CHF	CHF
Junger Blattsalat Mesclun	8.-	
Gemischter Salat der Saison mit Kräutern	15.-	
Pochouse (<i>Süsswasserfischsuppe</i>), Rouille, Croûtons	15.-	
Bisque von Flusskrebse aus dem Genfersee mit luftigem Schaum	17.-	
Morchelschnitte «Petitrenaud»	23.-	40.-
Schnecken aus dem Kanton Freiburg im Gehäuse, hausgemachte Butter	6 St. 16.-	12 St. 30.-
Französische Entenleberpastete im Tuch gegart und Confit mit Nüssen und Trockenfrüchten	22.-	
Gebratene Jakobsmuscheln, Zitronenbutter mit Chardonnay	23.-	42.-

GERICHTE DER SAISON

Pluma vom Iberico-Schwein auf der Plancha zubereitet, würziger Jus mit Kapern und Limette <i>Frische Pommes frites, Wintergemüse</i>	ES	46.-
Eingemachte Lammstelze mit Weihnachtsgewürzen <i>Nudeln, Wintergemüse</i>	NZL	42.-
Filet-Mittelstück vom Rind «Viande de nos Monts» mit Pinot Noir und Foie gras <i>Frische Pommes frites, Wintergemüse</i>	CH	54.-
Brustschnitte vom Kalb mit Morcheln <i>Frische Pommes frites, Wintergemüse</i>	CH	51.-
Gefüllte Wachteln mit Spinat und Foie gras <i>Frische Pommes frites, Wintergemüse</i>	F	45.-
Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotwein und Orange <i>Nudeln, Wintergemüse</i>	CH	34.-
Risotto aus Vully-Reis mit Safran	CH	27.-

SPEZIALITÄTEN DER AUBERGE

* Je nach Fang und Lieferung

Frische Eglifilets aus dem Genfersee, Müllerinnenart oder mit Mandeln	180 g	CH	45.-
Eglifilets frisch - Zucht oder frisch - importiert <i>Blattsalat, Pommes frites oder Salzkartoffeln, Sauce Tartare</i>	180 g	CH, FR	41.- bis 45.-
Rindstatar «Viande de nos Monts» mit dem Messer gehackt, Toastbrot und Butter <i>Zusatz Pommes frites</i>	150 g	CH	32.- 5.-

Menü der Saison

Foie gras im Tuch gegart und Confit mit Nüssen und Trockenfrüchten

...

Bisque von Flusskrebse aus dem Genfersee mit luftigem Schaum

...

Filet-Mittelstück vom Rind «Viande de nos Monts» mit Pinot Noir

Frische Pommes frites,

Wintergemüse

...

Käseplatte aus der Region

...

Schokoladen-Moelleux und Vanilleglace

Komplettes Menü CHF 94.-, ohne Foie gras CHF 79.-

Keine Änderung möglich

AKTUELLES FLASCHENWEINANGEBOT

Weisswein		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
• Dezaley «Grand Cru AOC», Domaine Denis Fauquex, Riex	2024 Fl. 48.-	7.50	15.00	22.50	37.50
• Unser Winzer der Woche	von	7.-- bis 10.--			
• Süsswein «Apogée» Savagnin, B. & J.P. Duflon, Grandvaux	2024 37.50 cl Fl. 36.-	12.50			
Rotwein					
• Réserve Noire, Grand Cru Château de Glérolles, Saint-Saphorin	2022 Fl. 53.-	8.30	16.60	24.90	41.50
• Unser Winzer der Woche	von	7.50 bis 10.-			
Champagner					
Taittinger Brut		14.-	Ein Glas		

Inkl. 8.1 % MwSt.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken-Nuggets, Pommes frites und Blattsalat	17.-
Egfilets Müllerinnenart, Pommes frites und Blattsalat	17.-
Hausgemachtes Rindstatar, Pommes frites	21.-

Dazu Sirup, Limonade oder Eistee

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladen-Moelleux, Crumble und eine Kugel Vanilleglace	16.-
Weisse Schokoladencreme und Carambar	13.-
Mille-feuille mit Marroni	13.-
Waadtländer Käseplatte, Quittenbrot	16.-
Tarte des Tages oder aktuelles Dessert	7.- bis 13.-



Wir freuen uns, Ihnen die Erzeuger unserer lokalen Produkte vorzustellen:

Fleisch «Viande de nos Monts»
von der Metzgerei Blanc in Châtel-Saint-Denis

Milch Fair Trade

Mehl von der Mühle Moulin d'Echallens

Rapsöl, Familie Jordan, Carrouge

Käse aus der Molkerei in Chesalles, David Dumas

Eier von der Familie Haenny-Porchet, Aran

Schneckenfarm Etienne in Gurmels

Brot aus der Bäckerei Panino, Vevey

**Gerne erteilen wir detaillierte Auskunft über
möglicherweise in unseren Gerichten vorhandene
Allergene. (Gluten, Laktose, Erdnüsse ...)**

