

KALTE UND WARME VORSPEISEN

	<u>Vorspeise Hauptgericht</u>	
	CHF	CHF
Junger Blattsalat Mesclun	8.-	
Gemischter Salat der Saison mit Kräutern aus dem Garten	14.-	
Pochouse (<i>Süsswasserfischsuppe</i>) Rouille, Croûtons	14.-	
Brennnesselsuppe aus Grandvaux	14.-	
Morchelschnitte «Petitrenaud»	23.-	39.-
Schnecken aus dem Kanton Freiburg im Gehäuse, Kräuterbutter	6 St. 12 St. 15.-	29.-
Salat von weissen und grünen Waadtländer Spargeln und Jungblattsalat, Mozzarella von Cuarnens, an Walnussöl-Vinaigrette	24.-	39.-
Warme Weisse oder grüne Waadtländer Spargeln, pochierte Eier Sauce Hollandaise,	24.-	39.-

GERICHTE DER SAISON

Mit Honig und Balsamico-Essig geschmorte Lammstelzen <i>Pommes frites, Gemüsesteller</i>	NZL	42.-
Grillierte Rinds-Entrecôte «Viande de nos Monts», Bärlauch-Butter <i>Pommes frites, Gemüsesteller</i>	CH	45.-
Perlhuhnbrüstchen mit Morcheln <i>Pommes frites, Gemüsesteller</i>	F	43.-
Grilliertes Lammfilet mit Rhabarber-Erdbeer-Chutney, Stangenpfeffer-Perlen <i>Pommes frites, Gemüsesteller</i>	NZL	46.-
Schwein Médailles, Sauce mit grünen und weissen Spargeln <i>Pommes frites, Gemüsesteller</i>	CH	46.-
Spargel-Raviolini, Rahmsauce		26.-

Inkl. 8.1 % MwSt.

SPEZIALITÄTEN DER AUBERGE

* Je nach Fang des Tages

*Frisches Eglifilet aus dem Genfersee, laut verfügbar (LAICHZEIT)	180 g	CH	45.-
*Frisches Eglifilet (Französische Zucht), Müllerinnenart oder mit Mandeln <i>Blattsalat, Pommes Frites oder Salzkartoffeln, Sauce Tartare</i>	180 g	CH	45.-
*Frisches Eglifilet (importiert), Müllerinnenart oder mit Mandeln <i>Blattsalat, Pommes Frites oder Salzkartoffeln, Sauce Tartare</i>	180 g	EU	40.-
Rindstatar «Viande de nos Monts» mit dem Messer gehackt Toastbrot und Butter	150 g	CH	32.-
		<i>Zuschlag Pommes Frites</i>	5.-

Ein Geburtstag, eine Feier, eine Überraschung:

Fragen Sie nach unseren Geschenkgutscheinen auf einem Pfannenwender

Keine Änderung möglich

Ein Geburtstag, eine Feier, eine Überraschung:

Fragen Sie nach unseren Geschenkgutscheinen auf einem Pfannenwender.

AKTUELLES FLASCHENWEINANGEBOT

			1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
Weisswein						
• Dézaley « Grand cru » Xavier Fonjallaz, Epesses	2022	Fl. 48.-	7.30	14.60	21.90	36.50
• Chardonnay « Coq d'Or » Emmanuel Hug, Grandvaux	2022	Fl. 49.-	7.50	15.--	22.50	37.50
Rosé						
Unser Winzer der Woche		Fl. 42.-	6.80	13.60	20.40	34.00
Rotwein						
• Merlot « Les Arziller » Domaine Jean-Daniel Porta, Aran	2021	Fl. 52.-	7.90	15.80	23.70	39.50
Unser Winzer der Woche		1 dl	von 6.50 bis 9.50			
Schaumwein						
• Lavaux'secco • Jean Duboux, Riex		Btl. 50.-	8.50			