

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	14.-	
Kürbis- und Hokkaido-Cremesuppe, herzhaftes Granola	15.-	
Morchelschnitte «Petitrenaud»	22.-	39.-
Hirschcarpaccio mit Walnussöl, Parmesan, Pickles und Herbstsalat	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	49.-
*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

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

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, Domaine Jean Duboux, Riex	2023	Fl. 48.-	7.20	14.40	21.60	36.-
• «Doral», Kreuzung Chardonnay-Chasselas Josianne Malherbe, Grandvaux	2023	Fl. 48.-	7.20	14.40	21.60	36.-
<i>Rotwein</i>						
• «Humagne» Château de Glérolles, St. Saphorin	2020/21	Fl. 58.-	8.80	17.60	26.40	44.--
• «Mondeuse» Union Vinicole, Cully	2021/22	Fl. 52.-	7.90	15.80	23.70	39.50