

## 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 65.– à CHF 90.– • **Fermeture**: dimanche et lundi. Relâche de février.  
2 semaines en août. 1 semaine en octobre. 2 semaines Noël-Nouvel An



En saison il y a ces mets de brasserie qui, hélas, se font de plus en plus rares mais heureusement sont encore proposés à Grandvaux comme ce Boudin aux oignons, cornettes au beurre, mousse de pommes à la cannelle. C'est une évidence, 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 – avec une splendide terrasse – qui font de cette auberge une halte très appréciée et une vraie « Valeur sûre ».

In der Saison gibt es diese Brasserie-Gerichte, die leider immer seltener werden, aber glücklicherweise noch in Grandvaux angeboten werden, wie diese Blutwurst mit Zwiebeln, Butterhörnchen und Apfelschaum mit Zimt. Es ist offensichtlich, dass die Küche von Philippe Delessert, die schön einfach, aber ach so schmackhaft ist, auch das Zeichen eines talentierten Küchenchefs ist. Natürlich sind Eglifilets und Tartar die Spezialitäten des Hauses, aber wir werden auch die schmackhafte, in gekochtem Wein geschmorte Lammmaus und ihre Poire à Botzi nicht vergessen. Die herzliche Gastfreundschaft der Chefin und eine wunderbare Weinkarte mit Weinen aus der Region sind weitere Pluspunkte – mit einer herrlichen Terrasse –, die diese Herberge zu einem beliebten Zwischenstopp und zu einer « Valeur sûre » (sicheren Wert) machen.