

KALTE UND WARME VORSPEISEN

	<u>Als</u> <u>Vorspeise</u> CHF	<u>Als</u> <u>Hauptgericht</u>
Junger Blattsalat Mesclun	8.-	
Gemischter Salat der Saison mit Kräutern	14.-	
Pochouse (<i>Süsswasserfischsuppe</i>) Rouille, Croûtons	15.-	
Spalterbsensuppe, Chorizo und Haselnuss-Splitter	15.-	
Entenleberpastete im Tuch gegart und Confit mit Nüssen und Trockenfrüchten	22.-	
Schnecken aus dem Kanton Freiburg im Gehäuse, hausgemachte Butter	6 St. 16.-	12 St. 30.-
Morchelschnitte «Petitrenaud»	23.-	40.-
Nüssli- und Chicoréesalat, frittiertes Ei mit Panko, Ziegenkäse-Späne, Vinaigrette mit konfiertes Schalotte	17.-	30.-

BRASSERIE-GERICHTE

Blutwurst mit Zwiebeln, Butterhörnli und Apfelschaum mit Zimt	CH	27.-
Risotto aus Vully mit Vacherin Mont d'Or	CH	27.-
Kalbsnieren mit Chasselas-Senf, Rösti und Wintergemüse	CH	36.-
Rinds-Bavette «Viande de nos Monts» mit Schalotten <i>Frische Pommes frites, Wintergemüse</i>	CH	35.-

GERICHTE DER SAISON

Fledermaus-Steak vom Kalb, Sauce «Zézette» <i>Frische Pommes frites, Wintergemüse</i>	CH	37.-
Geschmorte Lammstelzen mit Orange und Dunkelbier <i>Frische Pommes frites, Wintergemüse</i>	AUS	42.-
Grilliertes Tomahawk-Steak vom hiesigen Schwein, Morchelsauce <i>Frische Pommes frites, Wintergemüse</i>	CH	40.-
Grilliertes Rinds-Entrecôte «Viande de nos Monts», Sauce mit rosa Pfeffer <i>Frische Pommes frites, Wintergemüse</i>	CH	45.-
Geschmorte Rinderbäckchen mit Rotwein und Orange <i>Nudeln, Wintergemüse</i>	CH	34.-

SPEZIALITÄTEN DER AUBERGE

* Je nach Fang und Lieferung

Eglifilet Müllerinnenart oder mit Mandeln * frisch aus dem Genfersee, frisch – Zucht CH oder FR oder frisch – importiert (*je nach Fang und Lieferung 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

Nüssli- und Chicoréesalat, frittiertes Ei,
Ziegenkäse-Späne, Vinaigrette mit konfiertter Schalotte

...

Spalterbsensuppe, Chorizo und Haselnuss-Splitter

...

Fledermaus-Steak vom Kalb, Sauce «Zézette»
Frische Pommes frites, Wintergemüse

...

Schokoladen-Moelleux, Vanilleglace

Komplettes Menü CHF 74.-, ohne Suppe CHF 65.-
Keine Änderung möglich

2-WOCHEN-SPEZIAL IGP/AOP VOM 1. BIS ZUM 16. FEBRUAR 2025

AKTUELLES FLASCHENWEINANGEBOT

<i>Weisswein</i>		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
• Calamin «Grand Cru» AOC 2023 Alain Parisod, Grandvaux	Fl. 48.-	7.30	14.60	21.90	36.50
• Unser Winzer der Woche		1 dl	von 6.60 bis 9.50		
<i>Rotwein</i>		1 dl	2 dl	3 dl	5 dl
• Sangiovese , 2018 Cave de la Cour, Frederic Blondel, Cully	Fl. 57.-	8.50	17.00	25.50	42.50
• Unser Winzer der Woche		1 dl	von 7.- bis 10.-		
<i>Schaumwein</i>					
• Cuvée Louis Rosé , Blanc de Noir Brut Béat-Louis Bujard, Aran	Fl. 49.-	8.- Ein Glas			

Inkl. 8.1 % MwSt.

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Chicken-Nuggets aus der Schweiz,
Pommes frites und Blattsalat 17.-

Eglifilets Müllerinnenart,
Pommes frites und Blattsalat 17.-

Hausgemachtes Rindstatar,
Pommes frites 21.-

Dazu Sirup, Limonade oder Eistee

HAUSGEMACHTE DESSERTS

Schokoladen-Moelleux,
Vanilleglace (15 min) 16.-

Hausgemachte Tarte Tatin, Vanilleglace,
Crème Chantilly 13.-

Crème brûlée mit „Vin cuit“ von unserem
Freund Alex 14.-

Panna cotta mit Passionsfrüchte 14.-

Käseplatte aus der Region, Chutney 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, Châtel-Saint-Denis**

Mehl von der Mühle Moulin d'Echallens

Rapsöl, Familie Jaunin, Carrouge

Käse aus der Molkerei in Chesalles

Schneckenfarm Etienne in Gurmels

Eier von der Familie Haenny-Porchet, Aran

Brot aus der Bäckerei Panino in Vevey

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