KALTE UND WARME VORSPEISEN

	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgericht</u>
	CHF	CHF
Junger Blattsalat Mesclun aus der Region	8.-	
Gemischter Salat der Saison mit Kräutern aus dem Garten	14.-	
Pochouse (<i>Süsswasserfischsuppe</i>) Rouille, Croûtons	15.-	
Morchelschnitte «Petitrenaud»	23.-	40.-
Kalbsbries, Morcheln und kleines Frühlingsgemüse im Töpfl	23.-	
Schnecken aus dem Kanton Freiburg im Gehäuse, Kräuterbutter	6 St. 16.-	12 St. 30.-
Brennnesselsuppe aus Grandvaux	14.-	
Salat von weissen und grünen Waadtländer Spargeln und Jungblattsalat, Mozzarella von Cuarnens mit pesto, an Walnussöl-Vinaigrette	25.-	40.-
Warme grüne Waadtländer Spargeln, pochierte Eier Sauce Hollandaise,	25.-	40.-

GERICHTE DER SAISON

Geschmorte Lammstelzen mit orientalischen Gewürzen <i>Frische Pommes frites, Gemüsesteller</i>	NZL	42.-
Grillierte Rinds-Entrecôte «Viande de nos Monts», Schalotten-Butter <i>Frische Pommes frites, Gemüsesteller</i>	CH	45.-
Entennadel mit Clementinen Reis, <i>Gemüsesteller</i>	FR	41.-
Kalbsnierchen mit Chasselas-Senf <i>Rösti, Gemüsesteller</i>	CH	36.-
Iberico-Schweinspluma von der Plancha, Limetten-Kapern-Jus <i>Frische Pommes frites, Gemüsesteller</i>	ES	50.-
Grilliertes Tomahawk-Steak vom hiesigen Schwein, Morchelsauce <i>Frische Pommes frites, Gemüsesteller</i>	CH	40.-
Vully-Risotto mit Bärlauch von Region		27.-

SPEZIALITÄTEN DER AUBERGE

* Je nach Fang des Tages

* Frisches Eglifilet aus dem Genfersee, Müllerinnenart oder mit Mandeln	180 g	CH	45.-
*Frisches Eglifilet (Zucht), Müllerinnenart oder mit Mandeln	180 g	F	
<i>Blattsalat, Pommes Frites oder Salzkartoffeln, Sauce Tartare</i>			
*Frisches Eglifilet (importiert), Müllerinnenart oder mit Mandeln	180 g	EU	41.-
<i>Blattsalat, Pommes Frites oder Salzkartoffeln, Sauce Tartare</i>			
Rindstatar «Viande de nos Monts» mit dem Messer gehackt	150 g	CH	32.-
Toastbrot und Butter		<i>Zuslag Pommes Frites</i>	5.-

***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
• Dezaley « La Gruyre » AOC Grand cru 2023 Hegg & fils, Epresses	Btl. 48.-	7.40	14.80	22.20	37.--
• Winzer der Woche		De 7.-- à 9.80			
<hr/>					
<i>Rotwein</i>					
• Gamaret « Le Trésor de la Tour, 2023 Domaine Tour de Marsens, Puidoux Arthur Duplan	Btl. 55.-	8.50	17.--	25.50	42.50
• Winzer der Woche		De 7.-- à 9.80			
<hr/>					
<i>Schaumwein</i>					
• Lavaux'secco Jean Duboux, Riex	Btl. 50.-	8.50 La coupe			

Inkl. 8.1 % MwSt.