

Waadtländer Spezialitäten *Les spécialités vaudoises / Specialities from Vaud*

Vorspeisen / Entrées / Starters

Platte Waadtländer Rohschinken Plat de jambon cru vaudois Air-dried ham board from Vaud	CHF 32.00
Apéro-Teller mit einigen Scheiben Waadtländerwurst Tranches de saucisson vaudois / Slices of sausage from Vaud	CHF 11.50
Waadtländer Malakoff auf bunten Blattsalaten Malakoff vaudois sur salade / Cheese dough sticks with salad	CHF 14.50
Waadtländer Saucisson heiss oder kalt Saucisson vaudois de Sévery chaud ou froid Sausage Vaudois hot or cold	CHF 18.00
Luftgetrocknete Waadtländer Wurst Saucisson vaudois sec / Air-dried sausage from Vaud	CHF 18.00
6 oder 12 Waadtländer Weinbergschnecken 6 ou 12 escargots vigneron / 6 or 12 snails from the vineyard	CHF 13.00 CHF 26.00

Hauptgänge / Plats principaux / Main courses

Waadtländer Krautwurst mit Bohnen oder Lauchgemüse (saisonal) Saucisse aux choux sur haricots verts ou papet (selon la saison) Cabbage sausage with French beans or leek (seasonal)	CHF 28.00
Waadtländer Saucisson mit Bohnen oder Lauchgemüse (saisonal) Saucisson vaudois sur haricots verts ou papet (selon la saison) Sausage Vaudois with French beans or leek (seasonal)	CHF 29.00
Waadtländer Spezialbratwurst mit Rösti Saucisse à rôtir vaudoise avec Rösti Fried sausage Vaudois with Rösti	CHF 27.00

Schweizer Trockenfleisch

Viande séchée suisse / air-dried meat from Switzerland

Gemischte Platte mit Trockenfleisch für 4 Personen Plat de viande séchée pour 4 personnes Air-dried meat board for 4 persons	CHF 46.00
Platte Bündner Fleisch (nur Bündner -Trockenfleisch) Plat de viande de bœuf séchée des grisons Grisons air-dried beef board	CHF 39.00
Platte Bündner Fleisch und Waadtländer Rohschinken Plat de viande séchée des grisons et jambon cru vaudois Grisons air-dried beef and air-dried ham from Vaud	CHF 34.00

Suppen / Potages / Soupes

Tagessuppe Potage du jour / Soup of the day	CHF 5.00
Kraftbrühe mit Mark Consommé à la moelle / Clear soup with bone-marrow	CHF 9.50
Tomatencremesuppe mit Gin Crème de tomates avec Gin / Tomato soup with Gin	CHF 10.50

Salate / Salades / Salads

Grüner Salat / Salade verte / Green salad	CHF 8.50
Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad	CHF 11.00
Nüssli Salat mit Ei / Doucette mimosa / Field salad	CHF 10.50
Grosser Salatteller / Grande assiette de salade / Large salad dish	CHF 19.00

Hauptgänge / Plats principaux / Main courses

Entrecôte mit hausgemachter Kräuterbutter CHF 39.50
Entrecôte avec beurre aux fines herbes
Sirloin steak with homemade herb butter

Kalbfleisch „Cordon bleu“ CHF 39.50
Escalope de veau „Cordon bleu“
Veal escalope „Cordon bleu“

Schweinesteak „Dézaley“ mit Schinken, Zwiebeln & Käse überbacken CHF 36.00
Steak de porc „Dézaley“ gratiné au jambon, aux oignons et au fromage
Pork steak „Dézaley“ au gratin with ham, onions and cheese

Poulet-Filets „Stroganoff“ CHF 32.50
Filets de poulet „Stroganoff“ / Chicken fillets „Stroganoff“

Zu diesen Fleischgerichten servieren wir Ihnen nach Wunsch:

Toutes nos viandes sont accompagnées des garnitures suivantes:
All our meat courses are served with:

Nudeln / Nouilles / Noodles

Reis / Riz / Rice

Pommes Frites / Pommes frites / French fries

Duchesse-Kartoffeln / Pommes duchesse / Duchesse potatoes

Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti CHF 38.00
Emincé de veau à la zurichoise et Rösti
Sliced veal „Zurich Style“ with Rösti

Beefsteak Tatar mit Toast & Butter CHF 37.00
Beefsteak tartare avec toast et beurre
Beefsteak tartare with toast and butter

Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti CHF 35.00
Emincé de foie de veau et Rösti / Sliced calf's liver with Rösti

Gemüse-Rösti mit Käse überbacken CHF 22.50
Rösti aux légumes gratinés au fromage
Rösti with vegetables and cheese au gratin

Hausgemachte Spätzlipfanne mit Gemüse, Käse & Rahm CHF 23.50
Frisettes aux petits légumes, fromage et crème
Tiny flour dumplings with vegetables, cheese and cream

Fische / Poissons / Fish

Eglifilets in Butter gebraten mit Zitrone & Mandeln CHF 38.00
Filets de perche au citron et aux amandes
Perch fillets with lemon and almonds

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über den Fisch der Woche
Le personnel vous conseille volontiers sur le poisson de la semaine
Our staff members would love to inform you about the fish of the week

Zu den Fischgerichten servieren wir Ihnen nach Wunsch:
Tous nos poissons sont accompagnés des garnitures suivantes:
All our fish dishes are served with:

Salzkartoffeln / Pommes nature / Boiled potatoes
Reis / Riz / Rice

Käse-Schnitten / Croûtes au fromage *Crisp fried cheese bread*

Käseschnitte Nature CHF 14.50
Croûte au fromage / Crisp fried cheese bread

Die Käseschnitte servieren wir Ihnen nach Wunsch:
Notre croûte au fromage accompagnée au choix:
Our crisp fried cheese bread can be served:

mit Spiegelei / œuf au plat / with a fried egg CHF 16.00

mit gebratenen Zwiebeln / d' oignons rôtis / with fried onions CHF 16.50

mit frischer Ananas / d' ananas frais / with fresh pineapple CHF 17.50

mit Schinken / de jambon / with ham CHF 17.50

Käseschnitte „Hausmacherart“ mit Pilz-Rahmsauce & Spiegelei CHF 19.00
Croûte au fromage „maison“ avec une sauce aux champignons et œuf au plat
Crisp fried cheese bread „maison“ with mushroom sauce and fried egg

Käse-Fondues / Fondues au fromage / Cheese fondue

Käsefondue nach unserem uralten Familienrezept zubereitet p.P. CHF 28.50
Notre fondue au fromage, préparée selon notre recette traditionnelle
Our cheese fondue, according to an old family recipe

Käsefondue mit Morcheln p.P. CHF 33.50
Fondue au fromage et aux morilles / Cheese fondue with morels

Die Käsefondues servieren wir Ihnen mit Hausbrot und nach Wunsch mit:
Nos fondues au fromage sont servies avec pain maison et au choix avec:
Our cheese fondues will be served with house bread and if you wish with:

Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen CHF 6.00
Cornichons, petits oignons blancs et petits épis de maïs
Pickled gherkins, pickled onions and baby corn

Pariser Brot / baguette / French bread CHF 2.50

Portion geschwellte Kartoffeln CHF 5.50
Pommes de terre en robe de chambre
Potatoes in their jackets

Fleisch-Fondues / Fondues de viande / Meat fondues

**Fondue bourguignonne mit Rindfleisch (200g)
verschiedenen Beilagen & Saucen, Pommes Frites oder Reis** CHF 41.50
Fondue bourguignonne à la viande de bœuf
choix de sauces, pommes frites ou riz
Burgundian beef fondue with various sauces, French fries or rice

**Fondue chinoise mit Rind-, Kalb- & Poulet-Fleisch (200g)
verschiedenen Beilagen & Saucen, Pommes Frites oder Reis** CHF 43.50
Fondue chinoise à la viande de boeuf, veau et poulet
choix de sauces, pommes frites ou riz
Chinese fondue with slices of beef, veal and chicken
various sauces, French fries or rice

Fondueplausch / Plaisir de fondue / Fondue pleasure

Fondueplausch I / Plaisir de fondue I / Fondue pleasure I	CHF 49.50
Gemischte Platte mit Trockenfleisch Plat de viande séchée / Air-dried meat board *** Unser Käsefondue (200g) Notre fondue au fromage/ Our cheese fondue *** Frischer Fruchtsalat Macédoine de fruits frais / Fresh fruit salad	
Fondueplausch II / Plaisir de fondue II / Fondue pleasure II	CHF 63.50
Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad *** Fondue bourguignonne (200g) Fondue bourguignonne/ Burgundian beef fondue *** Birnen Sorbet Williamine Sorbet à la poire avec williamine / Pear sorbet with Williams	
Fondueplausch III / Plaisir de fondue III / Fondue pleasure III	CHF 64.50
Nüssli Salat mit Ei / Doucette mimosa / Field salad *** Fondue chinoise (200g) / Fondue chinoise/ Chinese fondue *** Schokoladen-Mousse / Mousse au chocolat / Chocolate mousse	

Weitere Beilagen / Autres garnitures / Other side dishes

Beilagen mit Preiszuschlag oder zusätzliches Gemüse:

Garnitures avec un supplément de prix ou légumes supplémentaires:
Side dishes with a surcharge or extra vegetables:

Rösti (als Beilage/ as a side dish)	CHF 5.00
Rösti (als zusätzliche Beilage/ as an additional side dish)	CHF 8.50
Käse- Rösti (als Beilage/ as a side dish)	CHF 7.00
Käse- Rösti (als zusätzliche Beilage/ as an additional side dish) Rösti gratiné au fromage / Rösti with cheese au gratin	CHF 10.50
Safranrisotto (20 Min.) (als Beilage/ as a side dish) Risotto au safran / Saffron risotto	CHF 7.00
Ein Gemüse / un légume / one vegetable	CHF 5.50
Drei Gemüse / trois légumes / three vegetables	CHF 14.00

Käse / Fromages / Cheese

Greyerzer / Gruyère / Gruyère cheese	CHF 11.00
Waadtländer Tomme Tomme vaudoise / Tomme Vaudois	CHF 11.00
Käseteller Assiette de fromages assortis Mixed cheese board	CHF 14.50 CHF 19.50

Desserts / Desserts / Desserts

Zuger Kirschtorte Gâteau de Zoug au Kirsch/ Cake of Zug with kirsch	CHF 9.50
Meringue mit Crème Double de la Gruyère und seinem Glace mit Aprikosensauce verfeinert Meringue avec crème double de la Gruyère et sa glace parfumé à l'abricots Meringue with double cream de la Gruyère and its ice cream perfumed with apricots	CHF 14.50
Frischer Fruchtsalat Macédoine de fruits frais / Fresh fruit salad	CHF 13.50
Frische Ananas mit Kirsch Ananas frais au kirsch / Fresh pineapple with kirsch	CHF 13.50
Apfelküchlein auf Vanille-Sauce Beignets de pommes à la sauce vanille Apple fritters on vanilla sauce	CHF 13.00
Schokoladen-Mousse Mousse au chocolat / Chocolate mousse	CHF 14.50
Hausgemachtes Caramelchöpfli mit Rahm Crème renversée maison avec chantilly Homemade caramel custard with whipped cream	CHF 10.50

Glace / Glaces / Ice cream

Unsere Glace-Aromen:

Vanille, Erdbeere, Mokka, Schokolade, Zitrone, Apfel, Birne und Orange

Nos parfums de glaces:

Vanille, fraise, moka, chocolat, citron, pomme, poire et orange

Our ice cream flavours:

Vanilla, strawberry, mocha, chocolate, lemon, apple, pear and orange

2 Kugeln Glace nach Ihrer Wahl	CHF	7.60
Choix de 2 boules de glaces		
Choice of 2 scoops of ice cream		
mit Rahm / chantilly / with whipped cream	CHF	1.50
Zitronen Sorbet Wodka	CHF	13.50
Sorbet citron avec vodka / Lemon Sorbet with Vodka		
Apfel Sorbet Calvados	CHF	13.50
Sorbet aux pommes avec calvados / Apple sorbet with Calvados		
Birnen Sorbet Williamine	CHF	15.00
Sorbet à la poire avec williamine / Pear sorbet with Williams		
Zitronen Sorbet Champagne	CHF	14.00
Sorbet citron avec champagne / Lemon sorbet with Champagne		

Süssweine / Vin doux / Sweet wines

„Doral Passerillé” Yvorne, Chablais AOC	5.0cl	CHF	7.50
Obrist S.A., Suisse	37.5cl	CHF	55.80
Doral			
„Château Lange-Réglat ”	10.0cl	CHF	9.70
Sauternes ASC, France	37.5cl	CHF	39.00
Semillon, Muscadelle, Sauvignon	75.0cl	CHF	68.00