

## Vorspeisen / Entrées / Starters

<b>Gemischte Platte mit Trockenfleisch für 4 Personen</b> Plat de viande séchée pour 4 personnes Air-dried meat board for 4 persons	CHF 46.00
<b>Bündnerteller mit Butter (Bündnerfleisch &amp; Rohschinken)</b> Assiette des Grisons avec beurre (viande de bœuf & jambon cru) Plate of Grisons air-dried beef with butter (air-dried beef & ham)	CHF 29.50
<b>Bündnerplatte mit Butter (Bündnerfleisch &amp; Rohschinken)</b> Plat des Grisons avec beurre (viande de bœuf & jambon cru) Board of Grisons air-dried beef with butter (air-dried beef & ham)	CHF 34.50
<b>Bünderfleisch Teller (nur Bündner -Trockenfleisch)</b> Assiette des Grisons (viande de boeuf séchée des Grisons) Plate of Grisons air-dried beef (air-dried beef only)	CHF 34.50
<b>6 Waadtländer Weinbergschnecken</b> 6 escargots de la vigne / 6 snails from the vineyard	CHF 13.00
<b>12 Waadtländer Weinbergschnecken</b> 12 escargots de la vigne / 12 snails from the vineyard	CHF 26.00



## Suppen / Potages / Soupes

<b>Tagessuppe / Potage du jour / Soup of the day</b>	CHF 5.00
<b>Kraftbrühe mit Ei</b> Consommé à l'œuf / Clear soup with egg	CHF 6.50
<b>Kraftbrühe mit Mark</b> Consommé à la moelle / Clear soup with bone-marrow	CHF 9.50
<b>Tomatencreme-Suppe mit Gin</b> Crème de tomates au Gin / Tomato soup with Gin	CHF 10.50
<b>Bündner Gerstensuppe</b> Potage à l'orge perlé des Grisons / Grisons barley soup	CHF 10.50

---

## *Salate / Salades / Salads*

<b>Grüner Salat / Salade verte / Green salad</b>	CHF 8.50
<b>Gemischter Salat / Salade mée / Mixed salad</b>	CHF 11.00
<b>Nüssli Salat mit Ei / Mâche mimosa / Field salad</b>	CHF 10.50
<b>Grosser Salatteller</b> Grand plat de salades / Large salad dish	CHF 19.00

## *Waadtländer Spezialitäten*

### *Les spécialités vaudoises / Specialities from Vaud*

#### *Vorspeisen / Entrées / Starters*

<b>Apéro-Teller mit einigen Scheiben Waadtländerwurst</b> Tranches de saucisson vaudois / Slices of sausage from Vaud	CHF 11.50
<b>Waadtländer Saucisson heiss oder kalt</b> Saucisson vaudois de Sévery chaud ou froid Sausage Vaudois hot or cold	CHF 18.00
<b>Luftgetrocknete Waadtländer Wurst</b> Saucisson vaudois sec / Air-dried sausage from Vaud	CHF 18.00

#### *Hauptgänge / Plats principaux / Main courses*

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

---

## Fische / Poissons / Fish

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

**Eglifilets in Butter gebraten mit Zitrone** CHF 38.00  
Filets de perche au citron  
Perch fillets with lemon

**Black Tiger Crevetten an Sherry-Sauce** CHF 39.50  
Crevettes à la sauce xérès / Shrimps in sherry sauce

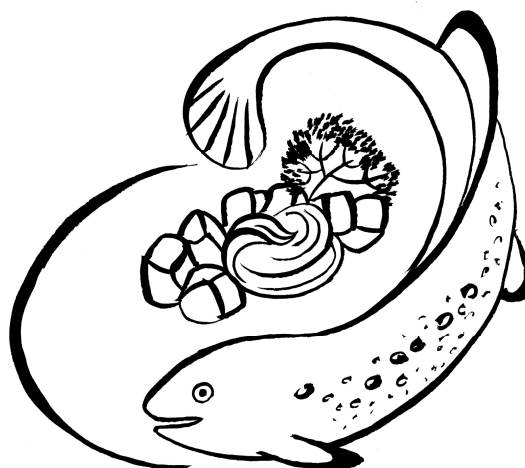
**Alaska- Seelachsfilet paniert mit Zitrone, hausgemachte Sauce Tartar** CHF 34.00  
Colin noir pane avec citron, sauce tartare maison  
Alaska Pollock with lemon and Tartar sauce

**Alaska- Seelachsfilet pochiert,  
mit Weisswein- Dill Sauce, auf Gemüse- Julienne** CHF 36.50  
Colin noir poche, sauce vin blanc avec l'aneth, julienne des légumes  
Alaska Pollock with white wine dill sauce, vegetables juliennes

**Zu allen 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**



## Hauptgänge / Plats principaux / Main courses

<b>Gemüse-Teller mit Spiegelei</b>	CHF 21.50
Assiette de légumes avec œuf au plat Vegetable dish with a fried egg	
<b>Gemüse-Rösti mit Käse überbacken</b>	CHF 22.50
Roestis aux légumes gratinés au fromage Rösti with vegetables and cheese	
<b>Spätzlipfanne mit Gemüse und Champignons</b>	CHF 23.50
Frisettes aux petits légumes et champignons Tiny flour dumplings with vegetables and mushrooms	
<b>Beefsteak Tartar mit Toast und Butter</b>	CHF 37.00
Beefsteak tartare „maison“, toast et beurre Beefsteak Tartar „maison“, toast and butter	
<b>Entrecôte „Maison“ mit hausgemachter Kräuterbutter</b>	CHF 39.50
Entrecôte „maison“ avec beurre aux fines herbes Entrecôte „maison“ with herb butter	
<b>Entrecôte mit grünen Pfefferkörnern</b>	CHF 39.00
Entrecôte au poivre vert / Entrecôte „Pepper steak“	
<b>Doppeltes Entrecôte mit Sauce Béarnaise und Gemüse garnitur</b>	(pro Person) CHF 49.50
<b>Ab 2 Personen / à partir de 2 personnes / for 2 persons or more</b>	(per person)
Entrecôte double, sauce béarnaise et jardinière de légumes Entrecôte double, béarnaise sauce and vegetables	(par personne)
<b>Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti</b>	CHF 38.00
Emincé de veau à la zurichoise et Roestis Sliced veal „Zurich Style“ with Rösti	
<b>Kalbfleisch-Piccata alla milanese mit Risotto (20 Min.)</b>	CHF 39.00
Piccata de veau milanaise avec risotto (20 min.) Veal piccata milanaise with risotto (20 min.)	
<b>Kalbfleisch „Cordon bleu“ mit Gemüse garnitur</b>	CHF 39.50
Escalope de veau „Cordon bleu“ et jardinière de légumes Veal escalope „Cordon bleu“ with vegetables	
<b>Kalbshohrücken-Steak „Petit Pascal“ an Senfrahmsauce</b>	CHF 41.50
Côte couverte de veau „Petit Pascal“ à la sauce moutarde Veal prime ribs „Petit Pascal“ with a mustard sauce	

<b>Kalbsschnitzel vom Grill</b> Escalope de veau grillée / Grilled veal escalope	CHF 37.00
<b>Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti</b> Emincé de foie de veau et Roestis / Sliced veal liver with Rösti	CHF 35.00
<b>Schweinesteak „Dézaley“ mit Schinken und Käse überbacken</b> Steak de porc „Dézaley“ gratiné au jambon et au fromage Porc steak „Dézaley“ au gratin with ham and cheese	CHF 36.00
<b>Poulet-Filets „Stroganoff“</b> Filets de poulet „Stroganoff“ / Chicken fillets „Stroganoff“	CHF 32.50
<b>Lammrückenfilets „Poivre rose“ mit Duchesse-Kartoffeln und Blattspinat</b> Filets de selle d'agneau au poivre rose avec pommes duchesse et épinards en branches  Fillets of lamb saddle with rose pepper sauce Duchesse potatoes and leaf-spinach	CHF 39.50

**Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen nach Wunsch:**

Toutes nos viandes sont accompagnées des garnitures suivantes:

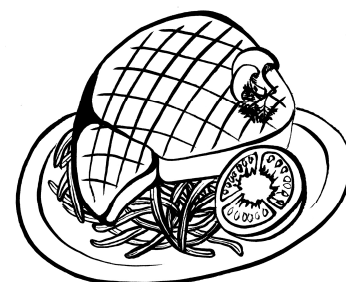
All our meat courses are served with :

**Nudeln / Nouilles / Noodles**

**Reis / Riz / Rice**

**Pommes Frites / Pommes frites / French fries**

**Duchesse-Kartoffeln / Pommes duchesse / Duchesse potatoes**



**Beilagen mit Preisauflage oder zusätzliches Gemüse:**

Garnitures avec un supplément de prix ou légumes supplémentaires:

Side dishes with a surcharge or extra vegetables:

<b>Rösti (als Beilage)</b>	CHF 5.00
<b>Rösti (als zusätzliche Beilage)</b>	CHF 8.50
<b>Käse- Rösti (als Beilage)</b>	CHF 7.00
<b>Käse- Rösti (als zusätzliche Beilage)</b> Rösti gratinés au fromage / Rösti with cheese au gratin	CHF 10.50
<b>Safranrisotto (20 Min.) / Risotto au safran / Saffron risotto</b>	CHF 7.00
<b>Ein Gemüse / un légume / one vegetable</b>	CHF 5.50
<b>Drei Gemüse / trois légumes / three vegetables</b>	CHF 14.00

---

## *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  
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  
Fondue bourguignonne / Burgundian beef fondue  
\*\*\*

Birnen Sorbet Williamine  
Sorbet à la williamine / Pear sorbet with Williams

**Fondueplausch III / Plaisir de fondue III / Fondue pleasure III** CHF 64.50

Nüssli Salat mit Ei / Mâche mimosa / Field salad  
\*\*\*

Fondue chinoise / Fondue chinoise / Chinese fondue  
\*\*\*

Crema „Catalana“ / Crema „Catalana“ / Crema „Catalana“

## *Fleisch-Fondues / Fondues de viande / Meat fondues*

**Fondue bourguignonne mit Rindfleisch (200g)  
verschiedenen Beilagen und 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- und Poulet-Fleisch (200g)  
verschiedenen Beilagen und 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

## Käse-Fondues / Fondues au fromage / Cheese fondue

<b>Käsefondue nach unserem uralten Familienrezept zubereitet (200 g)</b>	CHF 28.50
Notre fondue au fromage, recette grand-mère Our cheese fondue, according to an old family recipe	
<b>Käsefondue mit Morcheln</b>	CHF 33.50
Fondue au fromage et aux morilles / Cheese fondue with morels	
<b>Beilagen: Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen</b>	CHF 7.00
Garniture : cornichons, petits oignons blancs et petits épis de maïs Side dish: pickled gherkins, pickled onions and baby maize	
<b>mit Pariser Brot / avec baguette / with French bread</b>	suppl. CHF 2.50
<b>Portion geschwellte Kartoffeln</b>	CHF 6.50
Pommes de terre en robe de chambre Potatoes in their jackets	



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

<b>Käseschnitte Nature</b>	CHF 14.50
Croûte au fromage / Crisp fried cheese bread	
<b>Die Käseschnitte servieren wir Ihnen nach Wunsch:</b>	
Notre croûte au fromage est accompagnée: Our crisp fried cheese bread is served:	
<b>mit Spiegelei / d' un œuf au plat / with a fried egg</b>	CHF 16.00
<b>mit Pilz-Rahmsauce / de champignon sauce / with mushroom sauce</b>	CHF 16.50
<b>mit gebratenen Zwiebeln / des oignons rôtis / with fried onions</b>	CHF 16.50
<b>mit frischer Ananas / d' ananas frais / with fresh pineapple</b>	CHF 17.50
<b>mit Schinken / de jambon / with ham</b>	CHF 17.50
<b>Käseschnitte „Hausmacherart“ mit Pilz-Rahmsauce und Ei</b>	CHF 19.00
Croûte au fromage „maison“ avec champignon sauce et œuf Crisp fried cheese bread „maison“ with mushroom sauce and egg	

## Käse / Fromages / Cheese

**Greizer / Gruyère / Gruyère cheese** CHF 11.00

**Waadtländer Tomme** CHF 11.00  
Tomme vaudoise / Tomme Vaudois

**Kleiner Käseteller** CHF 14.50  
Petite assiette de fromages assortis  
Small mixed cheese board

**Grosser Käseteller** CHF 19.50  
Grande assiette de fromages assortis  
Large mixed cheese board



## Desserts / Desserts / Desserts

**Zuger Kirschtorte** CHF 9.50  
Gâteau de Zug au kirsch / Cake of Zug with kirsch

**Gebrannte Creme mit Rahm** CHF 9.00  
Crème caramélisée chantilly  
Baked custard with whipped cream

**Crema „Catalana“** CHF 11.00  
Crema „Catalana“ / Crema „Catalana“

**Frischer Fruchtsalat** CHF 13.50  
Macédoine de fruits frais / Fresh fruit salad

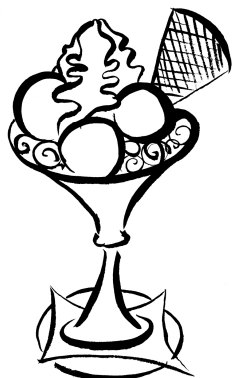
**Frische Ananas mit Kirsch** CHF 13.50  
Ananas frais au kirsch / Fresh pineapple with kirsch

**Apfelküchlein auf Vanille-Sauce** CHF 13.00  
Beignets de pommes à la sauce vanille  
Apple fritters on vanilla sauce

**Schokoladen-Mousse** CHF 14.50  
Mousse au chocolat / Chocolate mousse

**Panna Cotta auf Waldbeeren-Coulis** CHF 13.50  
Panna Cotta sur un coulis de baies des bois  
Panna Cotta on a forest berry sauce

## Glacen / Glaces / Ice cream



### Unsere Glacen-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

<b>2 Kugeln Glace nach Ihrer Wahl</b>	CHF 7.60
Choix de 2 boules de glaces Choice of 2 scoops of ice cream	
<b>mit Rahm / chantilly / with whipped cream</b>	suppl. CHF 1.50
<b>Sorbet Wodka</b>	CHF 13.50
Sorbet à la vodka / Sorbet with Vodka	
<b>Sorbet Calvados</b>	CHF 13.50
Sorbet au calvados / Sorbet with Calvados	
<b>Birnen Sorbet Williamine</b>	CHF 15.00
Sorbet à la williamine / Pear sorbet with Williams	
<b>Sorbet Champagne</b>	CHF 14.00
Sorbet au champagne / Champagne sorbet	
<b>Waldbeeren – Coupe „Jubilé“ mit Glace und Schlagrahm</b>	CHF 14.00
Coupe de baies des bois chantilly „Jubilé“ Forest berry coupe „Jubilé“ with ice-cream and whipped cream	
<b>Coupe Dänemark</b>	CHF 13.50
Coupe Danemark à la sauce au chocolat chaud Denmark Coupe with hot chocolate sauce	
<b>Coupe „Maison“ Frischer Fruchtsalat mit Glace und Rahm</b>	CHF 15.50
Coupe „Maison“ Salade de fruits frais, glace et chantilly Coupe „Maison“ Fruit salad, ice-cream and whipped cream	



## Unsere Weine / Nos vins / Our wines

### Offene Weine / Vins ouverts / Open wines



1dl, 2dl, 3dl oder / ou / or 5dl

#### Weiss / Blanc / White

	10 cl	50 cl
Mont-sur-Rolle	CHF 4.40	CHF 22.00
St. Saphorin	CHF 5.60	CHF 28.00
Ollon	CHF 5.10	CHF 25.50
Dézaley, Grand cru, Cave du Ch. de Glérolles	CHF 6.40	CHF 32.00
Château de Vinzel, AOC Grand cru, Obrist S.A.	CHF 6.00	CHF 30.00
Lavaux AOC „La Petite Cure“, Obrist S.A.	CHF 6.60	CHF 33.00
Dézaley „Cuvée de l’Ambassadrice“, Frères Dubois	CHF 8.50	CHF 42.50
Dézaley „L’ Arbalète“, Grand cru, Testuz S.A.	CHF 8.50	CHF 42.50
Aigle „Les Murailles“ AO, H. Badoux, Aigle	CHF 7.80	CHF 38.50

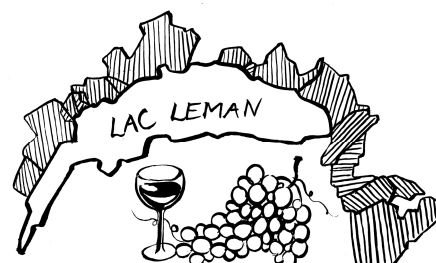
#### Rosé / Rosé / Rosé

Rosé de Gamay „Vieux Murs“, Fonjallaz S.A.	CHF 5.40	CHF 27.00
--	----------	-----------

#### Rot / Rouge / Red

Pinot Gamay District d’Aigle	CHF 4.50	CHF 22.50
Assemblage „Cuvée No 1“, Obrist S.A.	CHF 7.10	CHF 35.50
Dézaley „Terra Mater“ Grand cru, Testuz S.A.	CHF 9.40	CHF 47.00
„Les Mazots“ Humagne Rouge, Obrist S.A.	CHF 7.50	CHF 37.50
Santagostino, Baglio Soria, Sicilia	CHF 7.80	CHF 39.00
„Girgenti“ Nero d’Avola, Sangiovese, Sicilia	CHF 7.20	CHF 36.00

### Weissweine / Vins blancs / White wines



#### Spécialités du Canton

Chardonnay „Les Oenocrates“ Barrique, AOC J.&P. Testuz S.A., Treytorrens	75.0 cl	CHF 56.00
Ollon „Blanc Fumé“ Barrique Chasselas, Pinot Gris, Sylvaner Artisans Vignerons D’ollon	75.0 cl	CHF 58.50

---

### *La Côte*

Féchy „Le Roitelet“ AOC, J.&P. Testuz S.A., Treytorrens	70.0 cl CHF 42.00
	37.5 cl CHF 22.50
Château de Vinzel, AOC Grand cru, Obrist S.A., Vevey	75.0 cl CHF 42.00

### *Lavaux*

Lavaux AOC „La Petite Cure“, Obrist S.A., Vevey	75.0 cl CHF 46.00
Epesses „Terre à boire“ AO, L. Bovard S.A., Cully	70.0 cl CHF 49.00
St-Saphorin „Château de Glérolles“ Grand cru Cave du Château de Glérolles S.A.	70.0 cl CHF 49.50
„Cure d' Attalens“ Chardonne AOC, Obrist S.A., Vevey	75.0 cl CHF 49.00

### *Dézaley*

Dézaley „Cuvée de l'Ambassadrice“, Vreni Weiss	70.0 cl CHF 59.50
Frères Dubois, Editione limitée pour Restaurant Le Dézaley	140.0 cl CHF 121.00
Dézaley „L' Arbalète“, Grand cru J.&P. Testuz S.A., Treytorrens	70.0 cl CHF 59.50
	37.5 cl CHF 32.00
	140.0 cl CHF 121.00
Dézaley „Médinette“ Grand cru, L. Bovard S.A., Cully (La Baronnie du Dézaley)	70.0 cl CHF 59.50
	37.5 cl CHF 32.00
Dézaley „Clos des Abbayes“ / „Clos des Moines“ Grand cru, Ville de Lausanne	75.0 cl CHF 59.50
Dézaley – Marsens „La Baronnie du Dézaley“ De la Tour, Grand cru, Les Frères Dubois	70.0 cl CHF 63.50

### *Chablais*

Ollon „Le Caviste“ AO, Association Viticole, Ollon	75.0 cl CHF 46.00
Aigle „Les Murailles“ AO, H. Badoux, Aigle	70.0 cl CHF 53.50
Yverne „Clos du Rocher“ AO, Obrist S.A., Vevey	75.0 cl CHF 57.50
	37.5 cl CHF 30.50

### *Roséwein / Vin rosé / Rosé wine*

Rosé de Gamay Vaudois „Vieux Murs“	70.0 cl CHF 37.50
Fonjallaz S.A., Epesses	50.0 cl CHF 27.00

## Rotweine / Vins rouges / Red wines

### Suisse

Assemblage „Cuvée No 1“, Obrist S.A., Vevey	75.0 cl CHF	48.50
Pinot noir Vaudois „Les Oenocrates“ Barrigue, AOC J.&P. Testuz S.A., Treytorrens	75.0 cl CHF	51.00
Dézaley „Terra Mater“ Pinot-Gamay, Grand cru, AOC J.&P. Testuz S.A., Treytorrens	70.0 cl CHF 37.5 cl CHF	69.00 35.50
Dézaley „Clos des Abbayes“ / „Clos des Moines“ Ville de Lausanne	75.0 cl CHF	69.00
Saint-Saphorin „Réserve noir“ Grand cru, AOC Château de Glérolles, St-Saphorin	75.0 cl CHF 140.0 cl CHF	72.00 149.00
Assemblage „Lune noir“ AOC, Les Frères Dubois	70.0 cl CHF	63.00
Aigle „Monseigneur“ AOC Pinot noir, H. Badoux, Aigle	70.0 cl CHF 37.5 cl CHF	56.50 30.00
„Les Mazots“ Humagne Rouge du Valais, Obrist S.A., Vevey	75.0 cl CHF 50.0 cl CHF	53.50 38.00

### Europe

„Château La Louvière“ Pessac-Léognan AC MC	75.0 cl CHF	85.00
Pauillac, „Château Lynch-Moussas“, 5 <sup>ème</sup> Cru	75.0 cl CHF	98.00
Haut-Medoc „Château de Lamarque“ Réserve de marquis d'Evry	75.0 cl CHF	76.00
„Girgenti“ Nero d'Avola, Sangiovese, Sicilia	75.0 cl CHF 150.0 cl CHF	53.00 110.00
„Sassoalloro“ Biondi Santi, Toscana	75.0 cl CHF	69.50
Santagostino, Baglio Soria Casa Vinicola Firriato Paceco, Sicilia	75.0 cl CHF 150.0 cl CHF	55.00 112.00



## Champagner / Champagnes / Champagnes

Prosecco	75.0 cl CHF	52.00
Cüpli Prosecco	10.0 cl CHF	9.00
Cüpli Champagne „Veuve Despierre“ Cuvée de Réserve, Brut	10.0 cl CHF	13.00
Champagne „Moët & Chandon“ Brut Imérial, Epernay	75.0 cl CHF 37.5 cl CHF	97.00 50.50
Champagne „Nicolas Feuillatte“ Brut Reserve Particulière	75.0 cl CHF	97.00