Le Dézaley
Restaurant vaudois

Spargel-Kreationen/
Créations asperges/ Asparagus creations

Suppe/ Potage/ Soup

Spargelcrème Suppe mit Einlage CHF 13.00

Velouté d'asperges avec garniture

Asparagus cream soup with garnish

Vorspeisen/ Entrées/ Starters

Spargel-Ricotta Tartar verfeinert mit Trüffel-Honig und Chili, an Mango/ Passionsfrucht Perlen und frische Erdbeeren CHF 19.50

Tartare d'asperges et ricotta d'asperges affiné avec miel de truffe et chili, perles de mangue/ fruit de la passion et fraises fraiches

Asparagus and ricotta tartare refined with truffle honey and chili, mango/ passion fruit pearls and fresh strawberries

Lauwarmer Spargelsalat mit Kartoffelwürfel/ Cherrytomaten und Oliven mit butterzartem Pulpo gebraten an Zitronen-Vinaigrette CHF 21.50

Salade d'asperges tiède et pommes de terre en dés/ tomates cerises et des olives, poulpe frit au beurre avec une vinaigrette au citron

Lukewarm asparagus salad with diced potatoes/ cherry tomatoes and olives butter-soft fried octopus with lemon vinaigrette

Mariniertes Spargel-Carpaccio mit Burrata & Datteltomaten-Konfit, Bärlauch-Pesto und zweierlei Aceto-Balsamico CHF 20.50

Carpaccio d'asperges marinées avec de la burrata et tomates en grappes, pesto à l'ail des ours et un bouquet de vinaigre balsamique

Marinated asparagus carpaccio with burrata and vine tomatoes, wild garlic pesto and a bouquet of balsamic vinegar

Preise inkl. MwSt/ Prix incl. TVA/ Price incl. VAT
Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Allergenen.

Le Wesley
Restaurant vaudois

Spargel-Variationen/ Variations asperges / Asparagus variations

Ganze/ halbe Portion grüne, weisse oder gemischte Spargel

Asperges vertes, blanches ou mixées servies en entrée/ plat principal

Green, white or mixed asparagus served as a starter/ main course

an hausgemachter Sauce Hollandaise CHF 19.50/ 31.00

servies avec Sauce hollandaise «maison»/

served with "homemade" Hollandaise sauce

Milanese (mit Parmigiano und Nussbutter) CHF 19.50/ 31.00

Milanaise (avec Parmigiano et beurre de noix)

Milanaise (with Parmigiano cheese and nut butter)

Nach Wunsch servieren wir Ihnen dazu:

Sur demande, nous servons/ Upon request with :

Neue Bratkartoffel CHF 6.50

Pommes de terre nouvelles rôti/ Fried baby potatoes

Luftgetrockneter Rohschinken CHF 10.50

Jambon cru/ Air-dried ham

Hausgemachte Spargel-Spinat-Gorgonzola Lasagne CHF 25.50
an einer Chasselas-Bechamel Sauce

Asperges- Épinards-Gorgonzola Lasagne «maison»
avec une sauce Chasselas-Béchamel

Home-made Asparagus-Spinach-Gorgonzola Lasagne
with a Chasselas-Béchamel sauce

Preise inkl. MwSt/ Prix incl. TVA/ Price incl. VAT
Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Allergenen.

Le Dézaley
Restaurant vaudois

Hauptgänge/ Plat principaux/ Main courses

Gebratene Doradenfilets an Hummerschaum CHF 40.50
auf einem Spargelragout und schwarzen Venere-Reis

Filets de daurade poêlés de mousse de homard sur un ragoût d'asperges et riz Venere noir

Pan-fried sea bream fillets with lobster mousse on asparagus ragout and black Venere rice

Tournedos Rossini - Rindsfilet im Kalbs-Speckmantel CHF 62.50
mit gebratener Entenleber dazu Kartoffel-Spargelgratin

Tournedos Rossini - filet de bœuf enveloppé dans du bacon de veau avec foie de canard poêlé et gratin de pommes de terre et asperges

Tournedos Rossini - beef fillet wrapped in veal bacon with pan-fried duck liver and a potato-asparagus gratin

Lauwarmer Spargel-Kartoffelsalat «Le Dézaley» (ohne Mayonaisse)
mit Kalbs-Wienerschnitzel CHF 48.00

Salade tiède d'asperges et pommes de terre «Le Dézaley» (sans mayonnaise) avec escalope viennoise de veau

Warm asparagus and potato salad «Le Dézaley» (without mayonnaise) with Wiener Schnitzel

mit knusprigen Dorschfilets gebacken CHF 36.00

avec des filets de morue croustillants

baked with crispy cod fillets

Preise inkl. MwSt/ Prix incl. TVA/ Price incl. VAT
Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Allergenen.

Le Wesley
Restaurant vaudois

Dessert

Raffaello-Mousse mit Himbeeren-Kompott CHF 19.50

Raffaello mousse à la compote de framboises

Raffaello raspberry compote mousse

Pistazien Glacé mit Weltmeister Olivenöl, Meringueknusper und Fleur de Sel CHF 16.50

Glace pistache, huile d'olive championne du monde, meringues écrasées et Fleur de Sel

Pistachio ice cream with world-champion olive oil, crushed meringues and Fleur de Sel

Preise inkl. MwSt/ Prix incl. TVA/ Price incl. VAT
Unsere Servicemitarbeiter geben Ihnen gerne Auskunft zu Allergenen.