



Schlemmermenu

Herbstsalat „Waadtländer Art“
mit Blattsalaten, gehobeltem Gruyere-Käse, Trauben und Hauswurststreifen

Hirschschnitzel oder Schweinsschnitzel
mit Dörrfrüchtewürfeli an Whiskyrahmsauce
Spätzli und Herbstgemüse

Mini Coupe „Sara“
mit Sara`s hausgemachter Marroniglace
auf fruchtiger Zwetschgensauce (kalt)



Für zwei Personen im Preise inklusive.....
5dl Wein, 5dl Mineralwasser und den Cafe zum Dessert

Blanc Vaudoise «Festival»
Jean & Pierre Testuz Cully

oder

Primitivo «Notte Rossa»
Cantina Notte Rossa



Menu ab zwei Personen
Fr.65.— pro Person



Wildgerichte

Zarte Hirschmedaillons
mit Champignon-Morchelrahmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse
Fr.45.50 / Klein Fr.41.50

Hirschschnitzel
mit Dörrfrüchtewürfeli anWhiskyrhmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50

Zart geschmorter Hirschpfeffer nach Mutter Koller` s Art
an kräftiger Rotweinsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse
Fr.32.50 / Klein Fr.28.50

Auf Vorbestellung

ab zwei Personen

Rehrücken „Rotisseur“
mit zwei feinen Saucen, Spätzli und Herbstgemüse
pro Person Fr.58.-

Hirschfilet-Chateaubriand
mit zwei feinen Saucen, Spätzli und Herbstgemüse
pro Person Fr.49.-





Zum Aperero

Marianne`s alkoholfreier Waldbeeren-Spritz

Fr. 9.—



Vorspeisen

Christian`s rassig gewürztes Beef Tatar
mit hausgemachten Bürli und Butter

Vorspeise Fr.22.50

Hauptgang Fr.33.50

Herbstsalat „Waadtländer Art“

mit Blattsalaten, gehobeltem Gruyere-Käse, Trauben und Hauswurststreifen

Vorspeise Fr. 13.50

Hauptgang Fr.19.80

Gemischter Salat

Fr. 9.80

Bunter Blattsalat

Fr. 9.80

Kleiner bunter Tagessalat

Fr. 7.50

Unsere zwei Salatsaucen werden separat im Fläschli serviert

Sämig feines Kürbiscremesüpli

Fr. 9.80

Traditionelle Flädliuppe

Fr. 7.50





Fleischgerichte

Zarte Kalbsmedaillons mit Champignon-Morchelrahmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse
Fr.45.50 / Klein Fr.41.50

Schweinsschnitzel mit Dörrfrüchtewürfeli an Whiskyrhmsauce
dazu Spätzli und Herbstgemüse
Fr.29.50 / Klein Fr.25.50

Hausgemachter Hackbraten «Tradition» an kräftiger Rotweinsauce
dazu Kartoffelstock und Herbstgemüse
Fr.29.50 / Klein Fr.25.50

Hausgemachter Hackbraten «Feinschmecker» an Champignon-Morchelrahmsauce
dazu Kartoffelstock und Herbstgemüse
Fr.33.50 / Klein Fr.29.50

Tranchiertes Schweinssteak
mit Kräuterschaumsauce «Sauce Cafe de Paris» überschmelzt
dazu Pommes Frites und Herbstgemüse
Fr.35.50 / Klein Fr.31.50

Bratwurst an kräftiger Sauce mit Röstzwiebeln und Pommes Frites
Fr.19.80



S` Cordonbleu-Menu

Zur Vorspeise ein kleiner bunter Tagesalat
mit zwei Saucen separat



Cordonbleu mit Gaiser Raclettekäse fein gefüllt
dazu knusprige Pommes Frites und Herbstgemüse
Fr.39.50



Végétarisch

Schöner grosser Herbst-Gemüseteller mit Spätzli
und separat dazu Whiskyrahmsauce mit Dörrfrüchtewürfeli
Fr.29.50

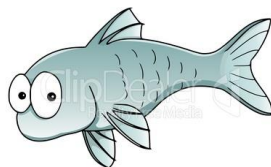
Blätterteigpastetli
mit feinem Champignon-Morchelragout «a la creme» gefüllt
dazu ein Herbstgemüsebouquet
Fr.29.50

«Gratin Jardiniere»
Feine Kartoffelstockkugeln auf Gemüsebeet
mit Rahm und Parmesan im Ofen überbacken
Fr.25.50



Fisch

Im Dampf pochiertes Buntbarschfilet
an würziger Kräuterschaumsauce «Cafe de Paris»
dazu farbenfroher Reis mit Gemüsewürfeli
Fr.39.50 / Klein Fr.35.50



Herkunft

Rindsfilet / Huft URY Kalb CH Schwein CH
Poulet CH Lamm AUS Hirsch NZ
Schinken, Salmi und Wurstwaren CH
Bei Allergenen bitte die Servicedamen fragen