

**ENTRÉES**

Salade verte	7.–
Salade mêlée	9.–
Bisque d'écrevisses du lac Léman	16.–
Tomme vaudoise panée aux noisettes	14.50
Feuilleté d'asperges au chèvre frais	18.–
Terrine de poulet, carottes et petits pois	18.50
Pressé de canard aux pignons	18.50
Raviole ouverte aux crevettes, curry	20.50
Escalope de foie gras pochée au vin rouge et porto	23.50

**PLATS**

Tomme vaudoise panée aux noisettes	28.50
Tête de veau, sauce ravigote	32.50
Risotto aux asperges et écrevisses	32.50
Salade printanière (houblonnier, asperges, jambon cru...)	32.50
Tartare de bœuf, pommes de terre	36.–
Filet de truite, fondue de poireaux, sauce au Calamin	34.50
Filets de perche, pommes vapeur ou rôties, beurre maison	39.–
<i>Salade verte incluse / Salade mêlée +2.–</i>	
Filet de dorade sauvage rôti, asperges, sauce au vin rouge	43.50
Saucisson aux lentilles (Boucherie Nardi, Cully)	34.–
Caille farcie aux raisins à la lie	37.50
Épaule d'agneau braisée d'Appenzell, houmous maison et fruits du mendiant	42.50
Entrecôte parisienne de veau aux morilles	43.50
Entrecôte de bœuf, beurre au vin rouge (Boucherie Nardi, Cully)	46.–

**DESSERTS**

<i>Assortiment de desserts du jour</i>	11.–
--	------

**ALLERGÈNES**

Notre équipe vous renseigne volontiers sur les ingrédients susceptibles d'entraîner des allergies ou intolérances.

**NOTES**

- En été, la terrasse ferme à 23h00 (directive communale).
- Merci de ne pas fumer de cigare sur la terrasse entre 12h00 et 15h00, ainsi qu'à partir de 18h30 jusqu'à la fermeture.

**ORIGINE DES PRODUITS**

Bisque : lac Léman-Bœuf, veau, porc, agneau : Suisse-Caille : France-Poulet : Suisse / France-Canard : France-Truite : Vaud-Perche : Estonie-Dorade : Italie / Grèce- TVA 8.1

**VORSPEISEN**

Grüner Salat	7.-
Gemischter Salat	9.-
Flusskrebssuppe aus dem Genfersee	16.-
Waadtländer Tomme, mit Haselnüssen paniert	14.50
Blätterteig mit Spargel und frischem Ziegenkäse	18.-
Geflügelterrinen mit Karotten und Erbsen	18.50
Gepresste Ente mit Pinienkernen	18.50
Offene Ravioli mit Garnelen und Curry	20.50
Pochierte Foie-gras-Eskalope mit Rotwein und Portwein	23.50

**HAUPTSPEISEN**

Waadtländer Tomme, mit Haselnüssen paniert	28.50
Kalbskopf mit Ravigote-Sauce	32.50
Risotto mit Spargel und Flusskrebse	32.50
Frühlingsalat (Hopfensprossen, Spargel, Rohschinken...)	32.50
Rindertatar mit Kartoffeln	36.-
Forellenfilet mit Lauchgemüse und Calamin-Sauce	34.50
Eglifilets mit Kartoffeln, Hausbutter	39.-
<i>Grüner Salat inklusive / Gemischter Salat +2</i>	
Gebratenes Doradenfilet mit Spargel und Rotweinsauce	43.50
Saucisson mit Linsen (Metzgerei Nardi, Cully)	34.-
Wachtel, gefüllt mit Trauben	37.50
Geschmorte Lammsschulter, Hummus und Trockenfrüchte	42.50
Kalbs-Paillard mit Morcheln	43.50
Rindsentrecôte mit Rotweinbutter	46.-

**DESSERTS**

Dessertvariation des Tages	11.-
----------------------------	------

**ALLERGENE**

Unser Team informiert Sie gerne über Allergien oder Unverträglichkeiten.

**HINWEISE**

Terrasse schliesst um 23:00 Uhr.

Keine Zigarren zwischen 12:00–15:00 und ab 18:30.

**HERKUNFT**

Bisque: Genfersee Fleisch: Schweiz Wachtel / Ente: Frankreich

Forelle: Waadt Egli: Estland Dorade: Italien / Griechenland

MwSt. 8.1 % inbegriffen.

**STARTERS**

Green salad	7.-
Mixed salad	9.-
Crayfish bisque from Lake Geneva	16.-
Vaudois Tomme cheese, breaded with hazelnuts	14.50
Puff pastry with asparagus and fresh goat cheese	18.-
Chicken terrine with carrots and peas	18.50
Pressed duck with pine nuts	18.50
Open ravioli with shrimp and curry	20.50
Poached foie gras escalope with red wine and port	23.50

**MAIN COURSES**

Vaudois Tomme cheese, breaded with hazelnuts	28.50
Calf's head with ravigote sauce	32.50
Risotto with asparagus and crayfish	32.50
Spring salad (hop shoots, asparagus, cured ham...)	32.50
Beef tartare with potatoes	36.-
Trout fillet with leeks and Calamin wine sauce	34.50
Perch fillets with potatoes and house butter	39.-
<i>Green salad included / Mixed salad +2</i>	
Roasted sea bream fillet with asparagus and red wine sauce	43.50
Saucisson with lentils (Nardi butcher, Cully)	34.-
Quail stuffed with grapes	37.50
Braised lamb shoulder from Appenzell with hummus and dried fruits	42.50
Veal paillard with morels	43.50
Beef entrecôte with red wine butter	46.-

**DESSERTS**

Assortment of desserts of the day	11.-
-----------------------------------	------

**ALLERGENS**

Our team will gladly inform you about ingredients that may cause allergies or intolerances.

**NOTES**

Terrace closes at 11:00 PM.

No cigars on the terrace between 12:00–15:00 and after 6:30 PM until closing.

**ORIGIN OF PRODUCTS**

Bisque: Lake Geneva Beef, veal, pork, lamb: Switzerland

Quail: France Chicken: Switzerland / France Duck: France

Trout: Vaud Perch: Estonia Sea bream: Italy / Greece

VAT 8.1% included.

