
ENTRÉES

Prix en Francs Suisse

Salade verte	7.00
Salade mêlée	9.00
Bisque écrevisses du lac Léman	16.00
Salade de tomme Vaudoise panée aux noisettes	14.50
Feuilleté aux champignons	18.00
Terrine de chasse	18.50
Carpaccio de cerf copeaux de parmesan	18.50
Terrine de saumon Suisse à la courge	18.50
Escalope de foie gras, chutney de figues	24.50

PLATS

Prix en Francs Suisse

Salade de tomme Vaudoise panée aux noisettes	28.50
Tête de veau sauce ravigote	32.50
Risotto aux champignons	32.50
Salade chasseur (<i>jambon de sanglier, Etivaz, œuf caille...</i>)	32.50
Tartare de bœuf et pommes de terre	36.00
Filet de truite, fondue de poireaux, sauce au Calamin	34.50
Filet de perches, pommes vapeur ou rôties, beurre maison	39.00
<i>Servis avec une salade verte ou (une salade mêlée + 2CHF en supp)</i>	
Filet de bar rôti & potimarron	42.50
Saucisson Vaudois aux lentilles	boucherie Nardi Cully 34.00
Caille farcie aux raisins à la lie	37.50
Parmentier de sanglier des sous-bois	39.00
Médallions de chevreuil et sa garniture	45.50
Entrecôte de bœuf, beurre au vin rouge	boucherie Nardi Cully 46.00

DESSERTS

Prix en Francs Suisse

Choix d'assortiment de desserts du jour	11.–
---	------

ALLERGÈNES

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

NOTES

– En été, la terrasse ferme à **23h00** (directive communale).

– Merci de ne pas fumer de cigare sur notre terrasse entre **12h00–15h00** et **à partir de 18h30** jusqu'à la fermeture.

ORIGINE DES PRODUITS

Bisque :Léman/Bœuf, Veau, Porc, Suisse /Agneaux : Irlande/Caille : France/Poulet : Suisse, France/Canard : France/Truite : Vaud / Perche : Estonie / Bar : Italie, Grèce/Sanglier :Esp/Cerf :Aut/Chevreuil :Aut,Cz TVA 8.1%

STARTERS / VORSPEISEN

Grüner Salat — Green Salad —	7.00
Gemischter Salat — Mixed Salad —	9.00
Salat mit in Haselnüssen paniierter Waadtländer Tomme — Salad with Hazelnut-Crusted Vaudoise Tomme Cheese —	14.50
Krebs-Bisque aus dem Genfersee — Lake Geneva Crayfish Bisque —	16.00
Blätterteiggebäck mit Pilzen — Mushroom Puff Pastry —	18.00
Wildterriner — Game Terrine —	18.50
Hirsch-Carpaccio mit Parmesanflocken — Venison Carpaccio with Parmesan Shavings —	18.50
Schweizer Lachs-Kürbis-Terrine — Swiss Salmon & Pumpkin Terrine —	18.50
Gebratene Entenstopfleber mit Feigen-Chutney — Pan-Seared Foie Gras with Fig Chutney —	24.50

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Salat mit in Haselnüssen paniierter Waadtländer Tomme / Salad with Hazelnut-Crusted Vaudoise Tomme Cheese —	28.50
Kalbskopf mit Sauce Ravigote — Calf's Head with Ravigote Sauce —	32.50
Pilzrisotto — Mushroom Risotto —	32.50
Jägersalat (Wildschweinschinken, L'Etivaz-Käse, Wachtelei...) — Hunter's Salad (Wild Boar Ham, L'Etivaz Cheese, Quail Egg...) —	32.50
Rinder-Tatar mit Kartoffeln — Beef Tartare with Potatoes —	36.00
Forellenfilet, Lauchgemüse, Calamin-Weissweinsauce — Trout Filet, Creamed Leeks, Calamin Wine Sauce —	34.50
Egli-Filets, Dampf- oder Bratkartoffeln, Hausgemachte Butter — Perch Filets, Steamed or Roasted Potatoes, House Butter — (Served with green salad / Mixed salad + 2.00 — Served with green salad / Mixed salad + 2.00)	39.00
Gebratenes Wolfsbarschfilet & Knusperkürbis — Roasted Sea Bass Filet & Red Kuri Squash —	42.50
Waadtländer Saucisson mit Linsen (Metzgerei Nardi, Cully) — Vaudoise Sausage with Lentils (Nardi Butchery, Cully) —	34.00
Gefüllte Wachtel mit Trauben an Hefe-Sauce — Stuffed Quail with Grapes in Wine Lees Sauce —	37.50
Wildschwein-Parmentier aus den Wäldern — Wild Boar Shepherd's Pie with Wild Mushrooms —	39.00
Rehmedaillons mit Beilagen — Roe Deer Medallions with Garnishes —	45.50
Rinderentrecôte, Rotweinbutter (Metzgerei Nardi, Cully) — Beef Entrecôte, Red Wine Butter (Nardi Butchery, Cully) —	46.00

DESSERTS

Daily dessert selection — Tagesdessert-Auswahl —	11.–
--	------

ALLERGENS

Information about ingredients causing allergies or intolerances available on request — Informationen zu Allergenen und Unverträglichkeiten auf Anfrage

NOTES

In summer, terrace closes at 23:00 (municipal regulation) — Im Sommer schließt die Terrasse um 23:00 Uhr

No cigar smoking on the terrace from 12:00–15:00 and from 18:30 until closing — Kein Zigarrenrauchen auf der Terrasse 12:00–15:00 und ab 18:30 bis Schliessung

This text was translated using digital tools; errors may occur. /

Dieser Text wurde mithilfe digitaler Werkzeuge übersetzt; es können Fehler auftreten.