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
Tataki de cerf		18.50
Saumon suisse mariné à la poire		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
Choucroute garnie	*(env. 300 g de cochonnaille)*	35.50
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
Servis avec une salade verte ou (une salade mêlée + 2CHF en supp)		
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
Médaillons 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%

Auberge du Vigneron
Laurent & Estelle Frutig

STARTERS / VORSPEISEN

Grüner Salat — Green Salad —	7.00
Gemischter Salat — Mixed Salad —	9.00
Salat mit in Haselnüssen panierter 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
Wildterrine — Game Terrine —	18.50
Tataki vom Hirsch — Venison tataki —	18.50
Schweizer Lachs, in Birne mariniert — Swiss Salmon Marinated with Pear —	18.50
Gebratene Entenstopfleber mit Feigen-Chutney — Pan-Seared Foie Gras with Fig Chutney —	24.50

HAUPTGÄNGE / MAIN COURSES

Salat mit in Haselnüssen panierter 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
Garniertes Sauerkraut (ca. 300 g Fleisch- und Wurstwaren)— Garnished Sauerkraut (approx. 300 g of meat and sausages)—	35.50
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 — *(Serviert mit grünem Salat / Gemischter Salat + 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.

Auberge du Vigneron
Laurent & Estelle Frutig Epesses