
Waadtländer Spezialitäten *Les spécialités vaudoises / Specialities from Vaud*

Vorspeisen / Entrées / Starters

Waadtländer Rohschinken Teller Assiette de jambon cru vaudois Plate of air-dried ham from Vaud	CHF 29.50
Apéro-Teller mit einigen Scheiben Waadtländerwurst Tranches de saucisson vaudois / Slices of sausage from Vaud	CHF 11.50
Waadtländer Malakoff auf bunten Blattsalaten Malakoff vaudois sur salade / Cheese dough stiks with salad	CHF 14.50
Waadtländer Saucisson heiss oder kalt Saucisson vaudois de Sévery chaud ou froid Sausage Vaudois hot or cold	CHF 18.00
Luftgetrocknete Waadtländer Wurst Saucisson vaudois sec / Air-dried sausage from Vaud	CHF 18.00
6 oder 12 Waadtländer Weinbergschnecken 6 ou 12 escargots vigneron / 6 or 12 snails from the vineyard	CHF 13.00 CHF 26.00

Hauptgänge / Plats principaux / Main courses

Waadtländer Krautwurst mit Bohnen oder Lauchgemüse (saisonal) Saucisse aux choux sur haricots verts ou papet (selon la saison) Cabbage sausage with French beans or leek (seasonal)	CHF 28.00
Waadtländer „Saucisson“ mit Bohnen oder Lauchgemüse (saisonal) Saucisson vaudois sur haricots verts ou papet (selon la saison) Sausage Vaudois with French beans or leek (seasonal)	CHF 29.00
Waadtländer Spezialbratwurst mit Rösti Saucisse à rôtir vaudoise avec Rösti Fried sausage Vaudois with Rösti	CHF 27.00

Schweizer Trockenfleisch

Viande séchée suisse / air dried meat from Switzerland

Gemischte Platte mit Trockenfleisch für 4 Personen Plat de viande séchée pour 4 personnes Air-dried meat board for 4 persons	CHF 46.00
Bündner Fleisch Teller (nur Bündner -Trockenfleisch) Assiette des Grisons (viande de bœuf séchée des Grisons) Plate of Grisons air-dried beef (air-dried beef only)	CHF 34.50
Bündner Fleisch und Waadtländer Rohschinken Platte Plat de viande séchée de grison et jambon cru de vaudois Board of Grisons air-dried beef and air dried ham from Vaud	CHF 34.50

Suppen / Potages / Soupes

Tagessuppe Potage du jour / Soup of the day	CHF 5.00
Kraftbrühe mit Mark Consommé à la moelle / Clear soup with bone-marrow	CHF 9.50
Tomatencremesuppe mit Gin Crème de tomates au Gin / Tomato soup with Gin	CHF 10.50

Salate / Salades / Salads

Grüner Salat / Salade verte / Green salad	CHF 8.50
Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad	CHF 11.00
Nüssli Salat mit Ei / Doucette mimosa / Field salad	CHF 10.50
Grosser Salatteller Grand plat de salade / Large salad dish	CHF 19.00

Hauptgänge / Plats principaux / Main courses

Gemüse-Rösti mit Käse überbacken Rösti aux légumes gratinés au fromage Rösti with vegetables and cheese au gratin	CHF 22.50
Hausgemachte Spätzlipfanne mit Gemüse, Käse & Rahm Frisettes aux petits légumes, fromage et crème Tiny flour dumplings with vegetables, cheese and cream	CHF 23.50
Beefsteak Tatar mit Toast & Butter Beefsteak tartare avec toast et beurre Beefsteak tartar with toast and butter	CHF 37.00
Entrecôte „Maison“ mit hausgemachter Kräuterbutter Entrecôte „maison“ avec beurre aux fines herbes Entrecôte „maison“ with herb butter	CHF 39.50
Geschnetzeltes Kalbfleisch nach Zürcher Art mit Rösti Emincé de veau à la zurichoise et Rösti Sliced veal „Zurich Style“ with Rösti	CHF 38.00
Kalbfleisch „Cordon bleu“ Escalope de veau „Cordon bleu“ Veal escalope „Cordon bleu“	CHF 39.50
Geschnetzelte Kalbsleber in Butter gebraten mit Rösti Emincé de foie de veau et Rösti / Sliced veal liver with Rösti	CHF 35.00
Schweinesteak „Dézaley“ mit Schinken, Zwiebeln & Käse überbacken Steak de porc „Dézaley“ gratiné au jambon, aux oignons et au fromage Pork steak „Dézaley“ au gratin with ham, onions and cheese	CHF 36.00
Poulet-Filets „Stroganoff“ Filets de poulet „Stroganoff“ / Chicken fillets „Stroganoff“	CHF 32.50

Zu allen Fleischgerichten servieren wir Ihnen nach Wunsch:

Toutes nos viandes sont accompagnées des garnitures suivantes:
All our meat courses are served with:

Nudeln / Nouilles / Noodles

Reis / Riz / Rice

Pommes Frites / Pommes frites / French fries

Duchesse-Kartoffeln / Pommes duchesse / Duchesse potatoes

Fische / Poissons / Fish

Eglifilets in Butter gebraten mit Zitrone & Mandeln

CHF 38.00

Filets de perche au citron et aux amandes

Perch fillets with lemon and almonds

Unsere Mitarbeiter informieren Sie gerne über den Fisch der Woche

Le personnel vous conseille volontiers sur le poisson de la semaine

Our staff members would love to inform you about the fish of the week

Zu den Fischgerichten servieren wir Ihnen nach Wunsch:

Tous nos poissons sont accompagnés des garnitures suivantes:

All our fish dishes are served with:

Salzkartoffeln / Pommes nature / Boiled potatoes

Reis / Riz / Rice

Käse-Schnitten / Croûtes au fromage Crisp fried cheese bread

Käseschnitte Nature

CHF 14.50

Croûte au fromage / Crisp fried cheese bread

Die Käseschnitte servieren wir Ihnen nach Wunsch:

Notre croûte au fromage au choix:

Our crisp fried cheese bread can be served:

mit Spiegelei / d' un œuf au plat / with a fried egg

CHF 16.00

mit gebratenen Zwiebeln / d' oignons rôtis / with fried onions

CHF 16.50

mit frischer Ananas / d' ananas frais / with fresh pineapple

CHF 17.50

mit Schinken / de jambon / with ham

CHF 17.50

Käseschnitte „Hausmacherart“ mit Pilz-Rahmsauce & Spiegelei

CHF 19.00

Croûte au fromage „maison“ avec champignon sauce et œuf au plat

Crisp fried cheese bread „maison“ with mushroom sauce and fried egg

Käse-Fondues / Fondues au fromage / Cheese fondue

Käsefondue nach unserem uralten Familienrezept zubereitet (200 g) CHF 28.50

Notre fondue au fromage, préparée selon notre recette traditionnelle

Our cheese fondue, according to an old family recipe

Käsefondue (200g) mit Morcheln CHF 33.50

Fondue au fromage et aux morilles / Cheese fondue with morels

Die Käsefondues servieren wir Ihnen nach Wunsch mit:

Nos fondues au fromage au choix avec:

Our cheese fondues can be served with:

Cornichons, Silberzwiebeln und Maiskölbchen CHF 6.00

Cornichons, petits oignons blancs et petits épis de maïs

Pickled gherkins, pickled onions and baby maize

Pariser Brot / baguette / French bread CHF 2.50

Portion geschwellte Kartoffeln CHF 5.50

Pommes de terre en robe de chambre

Potatoes in their jackets

Fleisch-Fondues / Fondues de viande / Meat fondues

**Fondue bourguignonne mit Rindfleisch (200g)
verschiedenen Beilagen & Saucen, Pommes Frites oder Reis** CHF 41.50

Fondue bourguignonne à la viande de bœuf

choix de sauces, pommes frites ou riz

Burgundian beef fondue with various sauces, French fries or rice

**Fondue chinoise mit Rind-, Kalb- & Poulet-Fleisch (200g)
verschiedenen Beilagen & Saucen, Pommes Frites oder Reis** CHF 43.50

Fondue chinoise à la viande de boeuf, veau et poulet

choix de sauces, pommes frites ou riz

Chinese fondue with slices of beef, veal and chicken

various sauces, French fries or rice

Fondueplausch / Plaisir de fondue / Fondue pleasure

Fondueplausch I / Plaisir de fondue I / Fondue pleasure I	CHF 49.50
Gemischte Platte mit Trockenfleisch Plat de viande séchée / Air-dried meat board *** Unser Käsefondue Notre fondue au fromage / Our cheese fondue *** Frischer Fruchtsalat Macédoine de fruits frais / Fresh fruit salad	
Fondueplausch II / Plaisir de fondue II / Fondue pleasure II	CHF 63.50
Gemischter Salat / Salade mêlée / Mixed salad *** Fondue bourguignonne Fondue bourguignonne / Burgundian beef fondue *** Birnen Sorbet Williamine Sorbet à la williamine / Pear sorbet with Williams	
Fondueplausch III / Plaisir de fondue III / Fondue pleasure III	CHF 64.50
Nüssli Salat mit Ei / Doucette mimosa / Field salad *** Fondue chinoise / Fondue chinoise / Chinese fondue *** Crema „Catalana“ / Crema „Catalana“ / Crema „Catalana“	

Weitere Beilagen / Autres garnitures / Other side dishes

Beilagen mit Preiszuschlag oder zusätzliches Gemüse: Garnitures avec un supplément de prix ou légumes supplémentaires: Side dishes with a surcharge or extra vegetables:	
Rösti (als Beilage)	CHF 5.00
Rösti (als zusätzliche Beilage)	CHF 8.50
Käse- Rösti (als Beilage)	CHF 7.00
Käse- Rösti (als zusätzliche Beilage) Rösti gratiné au fromage / Rösti with cheese au gratin	CHF 10.50
Safranrisotto (20 Min.) / Risotto au safran / Saffron risotto	CHF 7.00
Ein Gemüse / un légume / one vegetable	CHF 5.50
Drei Gemüse / trois légumes / three vegetables	CHF 14.00

Käse / Fromages / Cheese

Greyerzer / Gruyère / Gruyère cheese	CHF 11.00
Waadtländer Tomme Tomme vaudoise / Tomme Vaudois	CHF 11.00
Kleiner Käseteller Petite assiette de fromages assortis Small mixed cheese board	CHF 14.50
Grosser Käseteller Grande assiette de fromages assortis Large mixed cheese board	CHF 19.50

Desserts / Desserts / Desserts

Zuger Kirschtorte Gâteau au Kirsch Zougais / Cake of Zug with kirsch	CHF 9.50
Crema „Catalana“ Crema „Catalana“ / Crema „Catalana“	CHF 11.00
Frischer Fruchtsalat Macédoine de fruits frais / Fresh fruit salad	CHF 13.50
Frische Ananas mit Kirsch Ananas frais au kirsch / Fresh pineapple with kirsch	CHF 13.50
Apfelküchlein auf Vanille-Sauce Beignets de pommes à la sauce vanille Apple fritters on vanilla sauce	CHF 13.00
Schokoladen-Mousse Mousse au chocolat / Chocolate mousse	CHF 14.50
Panna Cotta auf Waldbeeren-Coulis Panna Cotta sur un coulis de baies des bois Panna Cotta on a wild berries sauce	CHF 13.50

Glace / Glaces / Ice cream

Unsere Glace-Aromen:

Vanille, Erdbeere, Mokka, Schokolade, Zitrone, Apfel, Birne und Orange

Nos parfums de glaces:

Vanille, fraise, moka, chocolat, citron, pomme, poire et orange

Our ice cream flavours:

Vanilla, strawberry, mocha, chocolate, lemon, apple, pear and orange

2 Kugeln Glace nach Ihrer Wahl Choix de 2 boules de glaces Choice of 2 scoops of ice cream	CHF 7.60
mit Rahm / chantilly / with whipped cream	CHF 1.50
Sorbet Wodka Sorbet à la vodka / Sorbet with Vodka	CHF 13.50
Sorbet Calvados Sorbet au calvados / Sorbet with Calvados	CHF 13.50
Birnen Sorbet Williamine Sorbet à la williamine / Pear sorbet with Williams	CHF 15.00
Sorbet Champagne Sorbet au champagne / Champagne sorbet	CHF 14.00
Waldbeeren-Coupe „Jubilé“ mit Vanille Glace & Schlagrahm Coupe de baies des bois avec glace vanille et crème chantilly Forest berry coupe with vanilla ice-cream and whipped cream	CHF 14.00