



D

VORSPEISEN, SUPPEN UND SALATE

	Vorspeise	Hauptgericht
◇ Fischsuppe, <i>serviert mit Croutons und Aioli</i>	9.50	
◇ Entenstopfleber-Terrine, <i>Schalotten Kompott und Toastbrot</i>	22.--	
 ◇ Kaninchen-Terrine, <i>Metzgerei "Maillefer" in Lausanne</i> <i>Selleriesalat, Cornichons und Perlzwiebeln</i>	14.50	
◇ Crevetten-Cocktail mit Avocado	16.50	
 ◇ Weinbergschnecken „Mont d'Or“ Petersilienbutter	16.--	
Famillie Fivaz von Vallorbe	29.--	
◇ Grüner Saisonsalat	6.50	
◇ Gemischter Saisonsalat	9.50	
◇ Austern, <i>Roggenbrot, Butter, Schalottenessig</i>	23.--	
	40.--	
◇ Schäfer Salat	16.50	22.50
<i>Gemischte Blattsalate mit lauwarmen Ziegenkäse, Croutons, Nussöl</i>		
◇ Atlantik Salat	17.50	24.50
<i>Gemischte Blattsalate, marinierter und geräucherter Lachs, Krevetten, geräucherte Forelle</i>		

MUSCHELN

- ◇ Marinière : Weißwein und Schalotten
- ◇ Pirate : Sauce von Meeresfrüchten und Cognac
- ◇ Indienne : Curry, Knoblauch, Schalotten und Weisswein
- ◇ Marseillaise : Pastis, Weisswein und Fenchel
- ◇ Poulette : Weißwein, Schalotten und Rahm
- ◇ Thailändische Art : Thai Brühe mit Paprikaschoten, roter Chili, Koriander und Kokosnuss-Milch
- ◇ "Belgische Art" : eine grosse Portion Muscheln "Marinière", *serviert mit Pommes frites, grüner Salat und ein belgisches Bier* 35.--

Jedes Gericht für CHF 28.-- serviert mit Pommes frites

EGLIFILETS


- ◇ Meunière : in Butter gebraten mit Zitrone
- ◇ Frittiert : frittiert mit Tatarsauce
- ◇ Caprice : gebraten mit Banane und Mandeln
- ◇ Vigneronne : in Butter gebraten mit Trauben und Walnüsse
- ◇ Veveysanne : gebratenen mit Schalotten und Weisswein
- ◇ Jurasienne : in Butter gebraten, mit Morcheln und Rahm + CHF 4.--

Jedes Gericht (150 gr) für CHF 38.-- serviert mit grünem Salat
Pommes frites, Salzkartoffeln oder Reis

FISCHGERICHTE

-  ◇ Wolfsbarschfilet gebraten mit feinem Mandelöl, *Salzkartoffel und Marktgemüse* 39.--
- ◇ Felchenfilet vom Genfersee gebraten mit Winzerinsauce *Salzkartoffel und Marktgemüse* 39.--
- ◇ Bouillabaisse-Fischsuppe "Pirate"
Seeteufel, Goldbrasse, Riesengarnellen, mit Salzkartoffeln und Rouille 39.--

FLEISCHGERICHTE

-  ◇ "Onglet" französisches Rindssteak grilliert „Provenzalischer Art“,
Metzgerei "Maillefer" in Lausanne, Senf aus der Mühle in Sévery, Pommes frites und Marktgemüse 32.--
-  ◇ Schweinbratwurst vom Metzger, *Pommes frites und Marktgemüse* 31.--
- ◇ Geflügel-Geschnetzeltes an Förster Art, *Reis und Marktgemüse* 28.--
- ◇ Lammfilet gebraten mit Knoblauchsauce, *Pommes frites und Marktgemüse* 38.--
- ◇ Rindstartar 150gr, *Zündholzkartoffel, Toast und Butter* 29.--
- ◇ Rindsfilet Steak (200 gr) vom Grill
Pommes Frites und Marktgemüse mit Morchelsauce 45.--
mit Sauce „Café de Paris“ hausgemacht 42.--

SAUERKRAUT

- ◇ Elsässer Art, *Eisbein, Speck, Strassburger Wurst, Montbéliard Wurst* 36.--

VEGI-ECKE UND PASTA

-  ◇ Penne mit Scampi und Krevetten, *mit Cognac flambiert, Hummersauce und Steinpilze* 28.50
- ◇ Waadtländer "Tom-Käse" gebacken, *Feldsalat, Chutney Birne-Ingwer, Cumberlandsauce* 24.--