

A la carte

Kalte Vorspeisen

Blattsalat Bunter Blattsalat mit Rucola	CHF	7.50
„Bärner Märtsalat“ verschiedene gemischte Salate mit Ei, Speckstreifen und Brotcroustons	CHF	16.00 / 22.50
Geräucherter Lachs mit Olivenbrot und Meerrettichschaum	CHF	24.00 / 38.00

Suppen

Kraftbrühe mit Portwein	CHF	9.50
Delikates Karottensüppchen mit Orangen, garniert mit Zwiebelsprossen und Rahm	CHF	10.00

Hauptgerichte

„Eglifilet La Capite“ im Teig gebacken mit einer leichten Epesses-Sauerrahmmayonnaise serviert mit Salzkartoffeln	CHF	35.00
Grilliertes Rindsfilet mit Kräutersabayone auf kräftigem Barolojus dazu Kartoffelgratin und schönes Gemüse	CHF	55.00
Geschnetzelte Kalbsleber vom Gürbental, sautiert mit frischen Kräutern und Madeira und hausgemachter Rösti mit Speckstreifen	CHF	36.00
„Beefsteak Tatar“ Schweizer Rindfleisch an rassisger Sauce mit Tost und Butter	CHF	25.00 / 34.00

Lavaux zu Gast in Bern



A la découverte des terrasses de Lavaux
Unter der Mitwirkung der nachstehenden Winzer:

07. - 9. November	Yves Porta	Villette
10. -12. November	Pierre Fonjallaz	Epesses
14. -16. November	Jean-Francois Neyroud	Chardonne
17. -19. November	Constant Jomini	St-Saphorin
21. -23. November	Jean-Luc Blondel	Dézaley

Fleischdeklaration:

Lamm / Lamb / Agneau	Australien / AUS
Rindfleisch / Beef / Boeuf	Argentinien / RA
Schweinefleisch / Pork / Porc	Schweiz / CH
Kalbfleisch / Veal / Veau	Schweiz / CH
Poulet / Chicken / Poulet	Schweiz / CH
Ente / Duck / Canard	Frankreich / F
Kaninchen / Rabbit / Lapin	Ungarn / H
Fisch/ Fish / Poisson	Schweiz / CH, Frankreich / F (auf Anfrage / upon request)
Wildfleisch	Österreich/AT und Neuseeland/NZ
Räucherlachs / Smoked Salmon Saumon fumé	Norwegen/ N in der Schweiz geräuchert / smoked in Switzerland
Hummer / Lobster / Homard Jakobsmuscheln / Scallops /	Kanada / CDN USA

Mittagsangebot vom 11. November 2011

Menu Epesses CHF 62.00



**Pierre
FONJALLAZ**

101 Calamin - 1096ully
tel. 021 799 16 99
fax 021 799 46 06
www.vins-fonjallaz.ch

Vorspeise CHF 18.50

Feuilleté aux champignons de bois
au vin blanc et fines herbes
Blätterteigkissen mit sautierten Waldpilzen
im Weisswein-Kräutersud
*Puff pastry with sauteed mushrooms
in white wine herb broth*

Hauptgericht CHF 29.00

„Le jambon du Docteur“,
pommes mousseline et haricots secs
Schinken nach Art des Doktors,
Rahmkartoffelpüree und Dörrbohnen
"The Doctor's Ham",
cream mashed potatoes and dried beans

Dessert CHF 14.50

Choix de fromages de la région vaudoise
Käseauswahl aus der Waadtlandregion
Cheese specialties of the region of Vaud

Tagessupe CHF 7.50

Karottensüppchen
mit seinem Chips

Tagesspezialität CHF 30.00

Specialité du jour / Daily Special
Papet vaudois servi avec
saucisson aux choux de Thierry Sax
Waadtländer Kohlsaucisson
von Thierry Sax mit Original-Laucheintopf
Cabbagesausage by Thierry Sax with original leek stew

Fischgericht CHF 38.00

Gebratene Eglifilets
in Nussbutter
serviert mit Salzkartoffeln
und glasiertem Marktgemüse

Haus Pasta CHF 26.50

Ravioli alla Caprese
mit Spinat, Mangold,
Ricotta und Cacciocavallo (aus Kuhmilch)
an Salbei-Tomaten-Butter

Vegi-Teller CHF 27.00

Tagliatelle
an feiner Rahmsauce mit frischen Waldpilzen
serviert mit grilliertem Gemüse
und Parmesanchips

Brasseriespezialität CHF 29.50:

Gebratene Entenbrust
mit pommes savoyarde
und glasiertem Kürbis

In unserem Betrieb verwenden wir ausschliesslich Schweizer Produkte
andere werden deklariert