

RESTAURANT

CAVE VAUDOISE

Jacky Baudat
Gérant

info@cavevaudoise.ch
www.cavevaudoise.ch

FONDUE-STÜBLI



OLMA St. Gallen

10 - 20. Oktober 2024

CARTE DES METS

	CHF/ personne		CHF/ Person
Fondue « Cave Vaudoise »	29.–	Fondue « Cave Vaudoise »	29.–
Assiette « Apéro »	18.–	« Apéro » - Teller	18.–
Jambon à l'os, saucisson froid, salade de pommes de terre	27.–	Beinschinken, kalte Waadtländer- wurst mit Kartoffelsalat	27.–
Saucisson chaud entier avec salade de pommes de terre	27.–	Warme Waadtländerwurst mit Kartoffelsalat	27.–
Saucisson chaud « Apéro »	16.–	Warme Waadtländerwurst « Apéro »	16.–
Viennes nature avec pain	7.–	Wienerli mit Brot	7.–
Viennes avec salade de pommes de terre	12.–	Wienerli mit Kartoffelsalat	12.–
Assiette de salade de pommes de terre	8.–	1 Kartoffelsalat-Teller	8.–
Salade Paysanne (salade, lardons, croûtons, tomate, œuf)	24.–	Bauernsalat (Salat, Speckwürfel, Brotkrümmel, Tomaten, Ei)	24.–
Salade Paysanne - demi-portion	16.–	Bauernsalat - halbe Portion	16.–

DESSERTS

Tartelette au citron « Maison »	5.–	Zitronentörtchen « Maison »	5.–
Meringue nature	4.–	Meringue ohne Rahm	4.–
Meringue avec crème double	8.–	Meringue mit Doppelrahm	8.–
Meringue avec crème double et 1 boule de glace (parfums à choix: vanille, fraise, chocolat)	11.–	Meringue mit Doppelrahm und 1 Eiskugel (Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade)	11.–
1 boule de glace (parfums à choix: vanille, fraise, chocolat)	3.50	1 Eiskugel (Eissorten: Vanille, Erdbeere, Schokolade)	3.50

Toutes nos viandes proviennent de Suisse.
TVA 8.1% incluse. Cartes de crédit
acceptées. Sur demande, nos collaborateurs
vous donneront volontiers des informations
sur les mets qui peuvent déclencher
des allergies ou des intolérances.

SPEISEKARTE

Alles Fleisch ist von Schweizer Herkunft.
MwSt 8.1% inbegriffen. Wir akzeptieren Kreditkarten.
Auf Anfrage geben Ihnen unsere Mitarbeiter gerne
Auskunft über Gerichte, die Allergien
oder Unverträglichkeit auslösen können.

VIN BLANC – WEISSWEIN

- Appellation d'origine contrôlée - millésimes 2022-2023 -

LA CÔTE			70/75 cl. CHF	37,5 cl. CHF
1	Morges	Vieilles Vignes	Cave de la Côte	34.–
2	Luins	Domaine de Sarraux-Dessous	Bolle & Cie SA	40.– 22.–
3	Féchy	Vieux Coteau	Cave du Vieux Coteau	35.– 20.–
4	Mont-s/Rolle	Auguste Chevalley	Auguste Chevalley	33.–
LAVAUX			70/75 cl. CHF	37,5 cl. CHF
5	Lutry	Tradition	Terre de Lavaux SA	39.– 28.– (50cl)
6	Epesses Grand Cru	Epesses	Domaine Potterat	40.– 23.–
7	Epesses Grand Cru	Son Excellence	Union Vinicole de Cully	39.–
8	Epesses	La Crosse	La Maison Massy SA	40.– 23.–
9	Epesses	La République	Patrick Fonjallaz	39.– 21.–
10	Epesses	Terre à Boire	Dom. Louis Bovard SA	45.–
11	St-Saphorin	La Planète	Château Glérolles SA	41.– 23.–
12	St-Saphorin	Les Médailles	Hammel SA	41.–
13	Villette	La Combe	Beat-Louis Bujard Vins	39.–
14	Chardonne	Clos de Châtonneyre	Cave de Corseaux	40.– 31.– (50cl)
15	Chardonne	Cure d'Attalens	Obrist SA	41.– 23.–
16	Montreux	Château de Crêtes	La Cave Vevey-Montreux	48.–
17	Lavaux	Coup de l'Etrier	Testuz, grands vins des Terres Vaudoises	39.–
18	Calamin Grand Cru	Vertige	Arc-en-Vins, R. Chappuis	46.– 34.– (50cl)
19	Dézaley Grand Cru	Marsens de la Tour	Les Frères Dubois SA	49.– 25.–

BONVILLARS Chasselas				70/75 cl. CHF	37,5 cl. CHF
20	Bonvillars	<i>L'Archebuse</i>	Viticulteurs de Bonvillars	40.–	23.–

CHABLAIS			70/75 cl.	37,5 cl.	
Chasselas			CHF	CHF	
21	Villeneuve Grand cru	Villeneuve	La Viticole de Villeneuve SA	35.–	20.–
22	Yvorne Grand cru	Chant des Resses	Artisans Vigneron d'Yvorne	38.–	23.–
23	Aigle	Les Murailles	Henri Badoux SA	42.–	23.–
24	Aigle	Trois Tours blanc	Les Celliers du Chablais	37.–	21.–
25	Ollon	Le Caviste	Artisans Vignerons d'Ollon	36.–	20.–

VIN ROSÉ – ROSÉ WEIN

- Appellation d'origine contrôlée – millésime/Jahrgang 2023 -

VAUD				70/75 cl.	37,5 cl.
				CHF	CHF
26	Lavaux	Rosé de Merlot	Pinget Vins SA	38.–	30.– (50cl)

VIN ROUGE – ROTWEIN

- Appellation d'origine contrôlée -

VAUD			70/ 75 cl. CHF	37,5 cl. CHF	
27	Villette	Les Chênes, 2023 Pinot Noir	Georges Palaz	43.–	24.–
28	Chardonne	Au Coin des Serpents, 2023 Pinot Noir	Gianni Bernasconi	39.–	22.–

1 verre de vin du jour (rouge, rosé ou blanc)	6.50 / 10 cl
1 Glas vom Tages-Wein (rot, rosé oder weiss)	6.50 / 10 cl