

# Die Speisekarte vom Café Byron

## Um den Tag gut zu beginnen ...

- Ganze Frucht der Saison 1.50 CHF
- Schweizer Bio-Joghurt 2.30 CHF
- Gebäckkorb 2.50 bis 4.-CHF
- Muffins, Stück Kuchen 3.50 CHF
- Quark, Frucht-Coulis und Granola 4.50 CHF
- Bircher-Müsli mit Féchy-Äpfeln 4.50 CHF
- Obstsalat der Saison 5.- CHF
- Salzbrezel 4.50 CHF

## Unsere Menüformeln

- Heissgetränk, Croissant 6.- CHF
- Heissgetränk, Muffin, Fruchtsaft Granini 2 dl 9.- CHF

## Ab 11:30 Uhr ...

- Burger vom Schloss 22.- CHF  
*Hacksteak 100% Schweizer Rindfleisch, Etivaz-Käse, Salat, Tomate, Estragon-Sauce*
- Favorit von Meister Chiquart 20.- CHF  
*Rösti, Ei, Etivaz-Käse und ein gemischter Salatteller*  
Aufpreis für Aufschnitt 6.- CHF
- Tageskarte 20.- bis 28.-CHF  
Novae Auswahl an Fleisch- und Fischstücken  
Begleitet von frischem Gemüse der Saison
- Menü Kleiner Ritter (bis 10 Jahre) 14.- CHF  
Hacksteak 100% Schweizer Rindfleisch mit Kartoffeln und Gemüse  
Oder  
Hausgemachte Pasta mit Sauce des Tages  
-----  
Kleines Dessertglas oder eine Frucht

## Zu jeder Zeit ...

### Kalte Auslage

#### «Herzhaftes»

- Kleiner gemischter Salat 4.- CHF
- Grosser gemischter Salat 8.- CHF
- Verschiedene Sandwiches 6.- bis 9.- CHF
- Käseverkostung aus unserem Kanton 12.- CHF
- Byron Bowl (gemischter Salat der Saison) 18.- CHF
- Waadtländer Teller (*Wurstwaren, Käse, Brot und Essigfrüchte*) 18.- CHF

### Und unsere warmen Snacks

- Kleine Auflaufform mit Greyerzer Käse g.U. 6.- CHF
- Verschiedene Quiches 10.- CHF
- Verschiedene Panini 9.- CHF

### Kalte Auslage

#### «Süsses»

- Gebäck aus der Backstube 6.50 CHF
- Gourmand-Dessertglas  
Kaffee Tiramisu 6.50 CHF  
Schweizer Schokoladenmousse «Cailler» 6.50 CHF  
...Im kleinen Glas 3.- CHF
- Crêpes, Waffeln mit Zucker 4.- CHF  
*Mit Schlagsahne, Schokolade und/oder Konfitüre* 6.- CHF
- Kaffee Gourmand (Zusammenstellung mehrerer Nachspeisen mit Kaffee) 9.- CHF

# Menü vom Café Byron – Herbst - Winter 2022-2023

## Wachturm

### Cocotte-Ei und Waadtländer Speckcreme

Nüsslissalat mit Nussöl von der Mühle

Oder

### Kürbiskuchen und Timut Pfeffer

Späne von geräucherter Fera aus dem Genfersee mit Nüssen

## Rundweg

### Geflügel-Supreme «Die schöne Luce» von Greyerz

Dinkelrisotto, geröstetes Herbstgemüse

Oder

### Forellenfilet aus dem Jura, Zitrusauce

Brokkoli-Crèmeux und Dinkelrisotto

*Vegetarische Alternative*

### Blätterteigpastete mit Spinat und Waldpilzen

Kartoffelmousseline und Alpkäse

## Zugbrücke

### Schokoladen-Mousse und Tonkabohnen

Brätzele von Tantine

Oder

### Crème brulée mit Honig und kandierter Birne

Genepi-Eis

## Preise

Menü 2 Gänge (Vorspeise + Hauptgericht oder Hauptgericht + Dessert), Kaffee	Chf. 39.-
Menü 2 Gänge (Vorspeise + Hauptgericht + Café Gourmand),	Chf. 44.-
Menu 3 Gänge (Vorspeise + Hauptgericht + Dessert), Kaffee	Chf. 46.-
Kinder-Menü, bis zu 10 Jahren	Chf. 18.-

### Bedingungen:

Reservierung obligatorisch und Bestätigung des Menüs 7 Tage vor dem Event.

Weine und andere Getränke können à la carte gewählt werden.

Dasselbe Menü für alle Gäste am Tisch (mit Ausnahme von Lebensmittelrestriktionen und vegetarischen Alternativen)

Diese Menüs werden von 11:30 bis 13:30 serviert

Service und 7,7 % Mehrwertsteuer inklusive