



  
[www.randonature.ch](http://www.randonature.ch)  
 Concept et réalisation technique

# Auberge de l'onde

Saint-Saphorin



editions randonature - collection gastronomie



**Auberge de l'Onde**  
 Centre du Village  
 1071 Saint-Saphorin  
 Tél. +41 21 925 49 00  
 Fax: +41 21 925 49 01  
[info@aubergedelonde.ch](mailto:info@aubergedelonde.ch)  
<http://www.aubergedelonde.ch>

**Ouverture:** L'établissement est fermé le lundi et le mardi toute la journée. Vacances annuelles durant les fêtes de fin d'année.  
 La pâtisserie est ouverte de 12h à 15h et de 19h à 23h.  
 La pinte vous accueille non-stop de 11h à 24h.  
 La cave de l'Onde est ouverte de 20h à 24h en semaine et jusqu'à 01h le samedi soir.  
**Spécialités:** Cuisine française, grillades, viandes, poissons, salades (rôtisserie et salles à manger); mets du terroir (pinte). Le chef vous propose aussi chaque semaine un menu différent.  
**A votre service:** Restauration, salle de banquet ou de réunion, concerts («Jeudi Musical»)  
**A découvrir:** Partez à la découverte du vin et de la gastronomie en Lavaux sur le Sentier des Cèpages.  
 Tous les détails sur <http://www.randonature.ch/43>

Grâce à Patrick Zimmermann, son chef cuisinier depuis janvier 2009, l'établissement a retrouvé une étoile au Guide Michelin. Le talent, la compétence et l'inventivité du chef, tout comme sa régularité indéfectible son engagement total ont ainsi été reconnus et récompensés.  
 Avec Jérôme, le sommelier aussi compétent dans son domaine que le chef et le talentueux sous-chef Alexandre Luquet, et le pâtissier Philippe Blondiaux, qui n'a pas d'égal dans l'invention des desserts, toute l'équipe de l'Auberge affiche une belle humeur et se réjouit de vous accueillir au cœur du village viticole de Saint-Saphorin.



L'Auberge de l'Onde vous accueille sur trois niveaux, dans une rôtisserie, deux salles à manger, une pinte et un bar / salle de concerts. Elle s'inscrit dans une tradition séculaire à laquelle elle donne un nouveau souffle.

# Auberge de l'onde