



Chers Hôtes,

Nous vous souhaitons la cordiale bienvenue dans notre restaurant gourmand « Les Saisons ». Depuis les débuts du Grand Hôtel du Lac en 1868, la poursuite de l'excellence culinaire a toujours fait partie de notre tradition.

Notre Chef Thomas Neeser et sa brigade vous donnent l'occasion de découvrir une cuisine qui met à l'honneur les produits frais de saisons et du terroir tout en accordant une grande importance aux herbes et aux épices du monde entier. Notre sommelier est quant à lui à votre entière écoute pour vous guider dans votre choix, pour un accord parfait entre mets et vins.

Nous vous souhaitons un excellent moment de dégustation, une soirée inoubliable, et un bon appétit !

---

Dear Guests,

We are pleased to welcome you to the gourmet restaurant « Les Saisons ». Since the opening of the Grand Hotel du Lac in 1868 the pursuit for culinary perfection has always been a part of our tradition.

Our Executive Chef Thomas Neeser and his crew give you the opportunity to discover a refined cuisine with seasonal local fresh products combined with fresh herbs and spices from the whole world. Our sommelier is waiting to listen to your comments and to suggest the perfect pairing in accordance with your tastes.

We wish you pleasant discoveries, a memorable evening and bon appétit!



# MENU

---

## DÉCOUVERTE DE SAISON

---

**Lotte Petit Bateau / Monkfish** 38  
Poulpe / Chorizo / Fenouil / Safran / Câpres  
Octopus / Chorizo / Fennel / Saffron / Capers

---

**Saint Pierre de Ligne / John Dory** 35  
Légumes Printaniers / coriandre / Panisse  
Spring Vegetables / Coriander / Chickpea Fritter

---

**Asperges blanches / White Asparagus** 50  
Travers de cochon élevé au houblon / Morilles l / Céleri  
Hops fed short ribs of pig / Morel / Celery

---

**Agneau de lait Suisse / Swiss milk Lamb** 54  
Haricots verts / Piquillos / Riebelmaïs Bramata AOC / Citron / Sarriette  
French beans / Piquillos / Ribelmaïs Bramata AOC / Lemon / Savory

---

**Chariot De Fromages | Cheese Trolley** 24  
Sélection de fromages Suisses & Français  
Swiss & French cheese selection

---

**Rhubarbe / Rhubarb** 24  
Fleur de tilleul / Chocolat Jivara / Framboise  
Eldelflower / Jivara chocolat / Raspberry

---

### Mignardises | Delicacies

<b>Menu 4 plats</b>   115	1 entrée, 1 plat, fromage & dessert	1 starter, 1 main, cheese & dessert
<b>Menu 5 plats</b>   135	2 entrées, 1 plat, fromage & dessert	2 starters, 1 main, cheese & dessert
<b>Menu 6 plats</b>   160	Menu complet	Full menu

Prix en Francs Suisse, service & TVA inclus	Price in Swiss Francs, VAT & Service included
Provenances des viandes : Suisse, France, Hongrie	Origin of meat : Swiss, France, Hungary

# MENU

---

## VOYAGE GASTRONOMIQUE

---

<b>Truite / Trout</b> Petit pois / Caviar / Caillé de chèvre / Asperges vertes Peas / Caviar / Goat cheese curd / Green asparagus	48
<b>Turbot Sauvage / Wild Turbot</b> Mizuna / Cébette / Riz venere / Graines de moutarde Mizuna / Baby Onion / Vénééré rice / Mustard seeds	38
<b>Pigeon / Pigeon</b> Foie gras fumé / Rhubarbe / Blettes Smocked foie gras / Rhubarb / Chards	66
<b>Queue de bœuf braisée / Braised Oxtail</b> Morilles / Pommes de terre ratte / Jaune d'œuf Morel / Ratte potatoes / Egg yolk	55
<b>Chariot De Fromages   Cheese Trolley</b> Sélection de fromages Suisses & Français Swiss & French cheese selection	24
<b>Fraise / Strawberry</b> Bourgeon de cassis / Basilic / Feuillantine Blackcurrant bud / Basil / Feuillantine	24

---

### Mignardises | Delicacies

**Menu 6 plats | 175**    Servi pour l'ensemble des convives    |    Served for the entire table

Prix en Francs Suisse, service & TVA inclus    |    Price in Swiss Francs, VAT & Service included  
Provenances des viandes : Suisse, France, Espagne    |    Origin of meat: Swiss & France & Spain