

LA VERANDA
Brasserie Chic

Collection Automne 2018

Chef de Cuisine, Thomas Neeser



RELAIS &
CHATEAUX



SWISS DELUXE HOTELS



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

« Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations concernant les mets susceptibles de provoquer des allergies ou autres intolérances »

« On request, our staff will gladly give you information about dishes that may cause allergies or other intolerances »

Tous nos prix sont TVA & service inclus
VAT & service are included in the price

MENU

Menu d'Automne

Terrine de Foie gras de canard

Gelée au verjus, raisin, noix et céleri branche

Duck foie gras terrine, verjuice jelly, grapes, nuts and celery

Médailon de Lotte rôtie

Emulsion de cacahuète, chutney de mangue,

pommes de terre écrasées à la crème fraîche acidulée et menthe fraîche

Roasted Monkfish, peanuts emulsion and mango chutney,
mashed potatoes flavoured with sour cream and fresh mint

Entrecôte de Cerf « SIKA »

Sauce aux genièvres,

poêlée de champignons, purée de marrons, poire à botzi et spätzlis

Sika Deer entrecote

Juniper berries sauce,

fried mushrooms, mashed chestnuts, Botzi pears and spätzli

Délice de saison

Le Cheesecake spéculoos et pommes fondantes, sauce aux airelles et sorbet de coing

Speculoos cheesecake, cooked apples, cranberries sauce and quince sorbet

Menu 3 plats – 3 courses menu

85

Menu 4 plats – 4 courses menu

95



Offre anniversaire 150 ans à CHF 150 par personne

Menu 4 plats, accord mets et vins,

½ bouteille d'eau minérale, et une boisson chaude

Jubilee offer 150 years at CHF 150 per person

4 course menu including food and wine pairing,

½ bottle of mineral water and one hot drink

ENTRÉES FROIDES

Salade Grand Hôtel du Lac « Automne 2018 »

22  

Salade de rampon vinaigrette au balsamique, miel et huile de noisette, croûtons et copeaux de « vieux Belperknolle »

Grand Hotel du Lac salad "Autumn 2018"

Lamb's lettuce, balsamic vinaigrette, honey and hazelnut oil, fine slices of "old Belperknolle" cheese

Accompagnée de lards séchés de nos monts

26

Served with dry meat from our mounts and black nut

Composition Automnale

32  

Artichauts, haricots verts, girolles marinées et tomates confites , vinaigrette à l'huile de pépins de courge graines de tournosol torréfiées au curry, citron vert et sirop d'agave

Artichoke, green beans, marinated girolle mushrooms and candied tomatoes, squash seeds oil, curry roasted sunflower seeds, lime and agave syrup

Taboulé de choux-fleurs

30 

Cœur de saumon Ecossois, figues et aneth

Cauliflower tabbouleh

Scottish salmon, figs and dill herbs

Carpaccio d'entrecôte de Cerf

28 

Mariné et légèrement fumé, salade de champignons et courge butternut juste marinée

Marinated and lightly smoked Deer carpaccio, mixed mushrooms and marinated Butternut squash

Terrine de foie gras de canard

30

Gelée au verjus, raisins, noix et céleri branche

Duck foie gras terrine, verjuice jelly, grapes, nuts and celery

ENTRÉES CHAUDES ET POTAGES

Risotto de courge Butternut Taleggio, amaretti et persil Butternut squash risotto Taleggio cheese, amaretti and parsley	26 
Escalope de Foie gras de Canard Pommes, coings et réglisse Escalope of duck foie gras Apples, quinces and licorice	28
Velouté de courge et poivron rouge au gingembre Accompagné d'accras de chair de crabe Squash velvety with red bell pepper and ginger Served with crab meat doughnut	20
Soupe du jour Soup of the day	16

LA TRUFFE BLANCHE

Tagliatelle Maison Légèrement crémée à la truffe blanche Home made tagliatelle Creamy and white truffle	28 / 38
Risotto Acquerello Vieux Parmesan et truffe blanche Risotto Acquarello Old Parmesan cheese served with white truffle	28 / 38
Œuf de poule poché Sur son lit d'épinards à la crème et à la truffe blanche Poached hen's egg Creamy spinach served with white truffle	32
Servi avec 1 gramme de truffe - Serverd with 1 gramme truffle Supplément truffe 1 gramme - Truffle supplement 1 gramme	9

POISSONS & CRUSTACÉS

Cœur de Cabillaud

Coulis d'orties, orges perlées et fenouil

Cod fish

Nettle coulis, barley and fennel

42 **G** **L**

Demi Homard Canadien

Façon pot au feu dans son bouillon à l'anis étoilé et cardamome

Légumes à l'ancienne

Canadian half lobster

Cooked in its broth, star anise, cardamom,
old style cooked vegetables

52 **G**

Médailon de Lotte rôtie

Emulsion de cacahuète, chutney de mangue

Pommes de terre écrasées à la crème fraîche acidulée et menthe fraîche

Roasted Monkfish, peanuts emulsion and mango chutney,
mashed potatoes flavoured with sour cream and fresh mint

52

Filets de Perche façon meunière (selon arrivage)

Epinards juste sautés à l'ail, courge et pommes de terre vapeur

Perch fillet Meunière way

Garlic fried spinach, squash and potatoes

48

Provenance de nos Poissons : Veuillez consulter notre personne

LES VIANDES

Médallions d'entrecôte de Cerf « SIKA » 52

Sauce aux genièvres

poêlée de champignons, purée de marrons, *choux rouges*, poire à Botzi et spätzlis

Sika Deer entrecote

Juniper berries sauce,

pan-fried mushrooms, mashed chestnuts, red cabbages, RedBotzi pear and spätzlis

Magret de Canard au miel et épices douces 48

Embeurré de choux à la graine de moutarde et pommes de terre confites

Honey and sweet spices flavoured Duck breast

Buttered mustard puff and candied potatoes

Suprême de Pintade farci aux champignons 46

Risotto à la courge butternut, Taleggio, amaretti et persil

Mushrooms-stuffed Guinea fowl

Butternut squash risotto, Taleggio cheese, amaretti and parsley

Cœur de filet de Bœuf Suisse 160 gr 56

Jus aux poivres et échalottes, beurre Maître d'hôtel

Haricots verts, topinambours, oignons rouges braisés

accompagné de frites maison

Swiss beef tenderloin 5.5 oz

Peppercorn and shallot juice, Maître d'hôtel butter
spinach, braised red onions and green asparagus

served with homemade french fries

Provenance de nos viandes : Veuillez consulter notre personnel

LES DOUCEURS

Délice de saison

Le Cheesecake spéculoos et pommes fondantes, sauce aux airelles et sorbet de coing
Speculoos cheesecake, smoothly cooked soft apples, cranberries sauce and quince sorbet

16 


Chocolatier

La mousse de chocolat noir du Vénézuéla, confit de poire Williams, croquant de cacahuètes, sorbet poire, liqueur de sureau
Venezuelan dark chocolate mousse, Williams pear confit, peanut crisp, pear sorbet, elderberry liquor

16  


Création d'Asie

L'émulsion de thé noir, ananas frais et Sponge cake au Kinako, glace gingembre-haricot rouge
Black tea emulsion, fresh pineapple and Kinako flavoured sponge cake ginger-redbeans ice cream

16 


Gourmandise

L'omelette Norvégienne glacée à la vanille et sorbet pruneaux du Valais et cannelle, flambée à la liqueur Napoléon
Norwegian omelette made of vanilla ice cream, Valais plums sorbet and cinnamon flambéed with Napoléon liquor

16 

L'automne

Figues de Provence rôties à l'hibiscus et sablé à la farine de châtaigne, mousse au miel, sorbet aux parfums d'orange et Campari
Roasted Figs from Provence hibiscus flavoured, chestnut flour shortbread biscuit, honey mousse, orange and Campari sorbet

16 

Sélection de fromages servie sur assiette

Tomme fleurette, chèvre frais, Gruyère d'alpage, La sanglée, Jersey bleu de Toggenbourg & garnitures
Our cheese plate selection
Tomme fleurette, fresh goat cheese, Gruyère d'alpage, La sanglée, Jersey blue toggenbourg & garnish

22 