

LA VERANDA

Brasserie Chic

TENTATIONS DU MIDI

Du Lundi 3 au Vendredi 7 décembre

Notre Chef de Cuisine, Thomas Neeser vous propose ses suggestions de la semaine pour des moments de détente ou de travail.

Our Chef, Thomas Neeser proposes you his weekly suggestions for perfect pleasure moments or business discussions.



Plat principal CHF 39

Entrée & Plat principal CHF 49
Incluant une eau minérale de 50cl

Plat principal & Douceur CHF 49
Incluant une eau minérale de 50cl

Entrée, Plat principal & Douceur CHF 59
Incluant une eau minérale de 50cl et un café

ENTREES

Salade de rampon, vinaigrette aux fleurs de sureaux et balsamique blanc, foie de poulet, poire à Botzi et croûtons de pain de seigle

Velouté de poireaux et pommes de terre, Huitres pochées, poudre de lard séché et oignons frits

PLATS

Filet de saumon laqué au miel et soja millet soufflé à la coriandre fraîche et millet façon couscous aux shiitakés et pickles de courge

Suprême de poulet au maïs, jus acidulé Lentilles vertes aux cèpes, carottes fines et pommes de terre rissolées

DOUCEUR

Etuvée de pommes streuzel, chocolat et cardamome, glace caramel.

LES Entrées

Salade Grand Hôtel du Lac « Automne 2018 » **V** 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

Cœur de Saumon Ecossais **G L** 32
Taboulé de choux-fleurs, figues et aneth
Scottish Salmon filet
Cauliflower tabbouleh, figs and dill herbs

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

Ouf de poule poché 32
Sur son lit d'épinards à la crème et à la truffe blanche
Poached hen's egg
Creamy spinach served with white truffle

Risotto de courge Butternut **V** 26
Taleggio, amaretti et persil
Butternut squash risotto
Taleggio cheese, amaretti and parsley

Velouté de courge et poivron rouge au gingembre **V** 22
Accompagné d'accras de chair de crabe
Squash velvety with red bell pepper and ginger
Served with crab meat doughnut

Soupe du jour 16
Soup of the day

Entrée du jour 28
Starter of the day

V Végétarien Vegetarian

G Sans Gluten Gluten free

L Sans Lactose Lactose free

LES Viandes

Magret de Canard au miel et épices douces ^G 39
Embeurrée de chou à la graine de
moutarde, pommes de terre confites
*Honey and sweet spices flavoured Duck breast
Buttered mustard puff and candied potatoes*

Suprême de Pintade farci aux champignons ^G 42
Risotto à la courge butternut, Taleggio,
amaretti et persil
*Mushroom-stuffed Guinea fowl
Butternut squash risotto, Taleggio cheese,
amaretti and parsley*

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*

Provenance de nos viandes :
Suisse, France, Espagne, Irlande

LES Poissons

Cœur de Cabillaud 38
Coulis d'orties, orge perlée et fenouil
*Cod fish
Nettle coulis, barley and fennel*

LES Douceurs

Chocolatier ^{G L} 16
Mousse de chocolat noir du Venezuela,,
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*

Création d'Asie ^G 16
Emulsion de thé noir, ananas frais,
sponge cake au Kinako, glace gingembre-haricot rouge
*Black tea emulsion, fresh pineapple and Kinako flavoured
sponge cake
ginger-redbeans ice cream*

LES Classiques

Salade César « Grand Hôtel Du Lac » ^V 22
Cœur de laitue sucrine, croutons au thym citronné,
anchois et copeaux de Parmesan
*Cesar Salad « Grand Hôtel Du Lac »
Thyme croutons, anchovies and parmesan cheese*

Avec fines tranches de suprêmes de poulardes Suisse 34
With thin slices of Swiss chicken breast

Tartare de Bœuf (160gr) 39
Œuf de caille moelleux & ses pommes frites et pain toast
*Beef tartare 160 gr
Soft quail egg and French fries, toast ciabatta*

Filets de Perche façon meunière « selon arrivage » ^G 48
Epinards juste sautés à l'ail, courge et pommes de terre vapeur
*Perch filets Meunière style
garlic fried spinach, squash and potatoes*

Médailon de Lotte rôtie 46
Emulsion de cacahuète, chutney de mangue,
pommes de terre écrasées, crème acidulée et menthe fraîche
*Roasted Monkfish, peanuts emulsion and mango chutney,
mashed potatoes flavoured with sour cream and fresh mint*

Gourmandise ^G 16
Omelette Norvégienne glacée à la vanille,
flambée à la liqueur Napoléon,
sorbet pruneaux du Valais et cannelle
*Baked Alaska pie with vanilla ice cream,
flamed with Napoléon liquor, Valais' plums sorbet and cinnamon*

Notre tarte du jour 12
Our "tart of the day"

Notre sélection de fromages servie à l'assiette ^G 18
Tomme fleurette, chèvre frais, Gruyère d'alpage, La sanglée,
Jersey bleu de Toggenburg & garnitures
*Our cheese plate selection
Tomme fleurette, Goat cheese, Gruyère d'alpage La sanglée,
Jersey blue Toggenburg & garnish*