

LA VERANDA

Brasserie Chic

TENTATIONS DU MIDI

Du mardi 11 au vendredi 14 juin

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

Composition de légumes antipasti, salade roquette, beignets de fromage de chèvre et filets d'agneau fumé

Velouté d'asperges blanches, écrevisses et crostinis à l'ail des ours

PLATS

Filet de daurade, déclinaison de chou-fleur et sarrasin

Epaule de bœuf braisé, poireaux primeur, pois gourmands, panisses et tomates datterino juste marinées à l'huile d'olive

DOUCEUR

Délice de mousse framboise et passion, perles du Japon et glace noix de coco

LES Entrées

Salade Grand Hôtel du Lac « Printemps 2019 » **VGL** 18
Saladine de cresson fontaine, oignons rouges et cacahuètes,
vinaigrette mangue-wasabi
Salad Grand Hôtel du Lac "Spring 2019"
Watercress salad, red onions and peanuts,
mango-wasabi vinaigrette

Accompagné de Supions en persillade **GL** 24
Served with squids in parsley

Tartine de fromages de Chèvre frais de « Clion » 24
servie tiède, lard séché de nos monts, vinaigrette au miel et
sarricette,
radis roses, haricots verts et graines de tournesol
Toast of fresh goat cheese from «Clion» served warm
Dried bacon from our mountains, honey and savory
vinaigrette, pink radish, green beans and sunflower seeds

Pressé de volaille au foie gras grillé **GL** 32
Cébettes et poireaux primeurs au pamplemousse
Pressed poultry with grilled foie gras
Wild onions and early leeks with grapefruit

Risotto Carnaroli aux légumes verts **GV** 26
Tomates confites, herbes fraîches et copeaux de vieux
Belperknolle
Risotto Carnaroli with green vegetables
Candied tomatoes, fresh herbs and shavings of old Belperknolle

Asperges blanches **G** 26
Servies avec pommes de terre nouvelles et sauce Hollandaise
White asparagus
Served with boiled potatoes and hollandaise sauce

Consommé de Bœuf 22
Raviole à la purée de persil et beurre noisette, morilles et perles
de carottes
Beef broth
Raviole with parsley purée and hazelnut butter, morels and
carrots pearls

Soupe du jour 16
Soup of the day

Entrée du jour 28
Starter of the day



LES *Viandes*

Suprême de Poulet Suisse 38
Fleur de câpres, tomates confites, fèves et semoule aux herbes

Swiss Chicken Breast

Capers flower, candied tomatoes, beans and semolina with herbs

Ris de Veau poêlés 36

Crémoux de haricots blancs à l'ail des ours, sucrine caramélisée au vinaigre balsamique

Pan-fried Veal sweetbreads

Creamy white beans, crow garlic, caramelized sucrine with balsamic vinegar

Coeur de filet de Boeuf Suisse 160gr^G 58

Espuma de polenta au café, radis daikon glacés au jus

Braised Swiss Beef Cheek

Coffee polenta espuma, candied daikon radish in juice

Provenance de nos viandes :
Suisse, France, Irlande

LES *Poissons*

Curry de lotte^G 44

Riz sauvage et choux-fleurs en déclinaison

Monkfish curry

Wild rice and coliflower in a declinaison of flavours

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 croûtons, anchovies and parmesan cheese

Avec fines tranches de suprême de poularde Suisse 34

With thin slices of Swiss chicken breast

Tartare de Bœuf 140gr 39

Crème d'avocat, pain de campagne toasté aux olives et tomates séchées.

Beef tartare 140 gr

Avocado cream, country bread toasts with olives and dried tomatoes

Filets de Perches suisse Meunière 160gr 46

Crème d'oseille, fenouils glacés et pommes Pont-Neuf

Lake Geneva Perch filets Meunière style 160gr

Sorrel cream, fennel and Pont-Neuf potatoes

Filet de sandre façon Meunière 42

Risotto Carnaroli aux légumes verts et écume de crustacés aux morilles

Féra fillet from Lake Geneva meunière style

Risotto Carnaroli with green vegetables and shellfish foam with morels

LES *Douceurs*

Chocolatier^G 15

Crème brûlée au Gianduja et framboises, croustillant de riz soufflé

Sorbet à la noix de coco et menthe poivrée

Crème brûlée with Gianduja and raspberries, crispy puffed rice

Coconut and peppermint sorbet

Création^G 15

Vacherin glacé au sorbet framboise-carotte-poivron, meringue craquante et chantilly de citron vert

Glazed vacherin with raspberry-carrot-pepper sorbet, crisp meringue and lime whipped cream

Notre tarte du jour 12

Our "tart of the day"

Sensation 15

Cigare de mousse café arabica au lait d'amandes et poire Nashi, glace au thé noir et fleur d'oranger

Coffee arabica foam cigar with almond milk and Nashi pear,

black tea ice cream with orange blossom

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