

ROOM SERVICE



516



A la carte

12h - 14h
19h - 22h



Restauration snack
Snack menu
Snackkarte

12h - 22h30



Restauration de nuit
Night menu
Nachtmenu

22h30 - 7h



Sans gluten | Gluten free | Glutenfrei
Sans Lactose | Lactose Free | Laktosefrei
Végétarien | Vegetarien | Vegetarisch

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



7h00 - 12h00

BREAKFAST A LA CARTE

CHF

Café lait ou crème	6
Coffee Milk or cream	
Kaffee Milch oder Crème	
Thé lait ou citron	9
Tea milk or lemon	
Tee Milch oder Zitrone	
Chocolat , Chocolate, Heisse Schokolade	9
Lait chaud , Hot milk, Heisse Milch	6
Lait froid , Cold milk, Kalte Milch	6
Jus d'orange , Orange juice, Orangensaft	10
Jus de pamplemousse , Grapefruit juice, Grapefruitsaft	10
Pains & viennoiseries , Breads & pastries, Brot & Gebäckauswahl	12
Viennoiseries 1p , Pastries 1p, Gebäck 1St.	3
Croissants 1p , Croissants 1p, Gipfeli 1St.	4
Toast 3p , Toast 3p, Toastbrot 3St.	4
Pain blanc 2p , White bread rolls, 2p Brötchen 2St.	4
Corn flakes , Corn flakes, Corn flacks	6
Céréales au chocolat , Chocolate flakes, Schokoladen-Flakes	6
Céréales aux fruits , Fruits flakes, Frühstücksflocken	6
Bircher muesli , Bircher muesli, Bircher Müsli	10
Yaourt nature , Plain yogourt, Natujoghurt	4
Yaourt aux fruits , Fruit yogourt, Fruchtjoghurt	4
Yaourt sans lactose «BIO» , Lactose free yoghourt, Lactosefreier «BIO» Joghurt	4
Assiette de fromage , Cheese platter, Käseteller	15
Assiette de charcuterie , Cold cuts platter, Wurstteller	15
Assiette de fromage & charcuterie , Cheese & cold cuts platter, Wurst & Käseteller	18
Assiette de Saumon fumé , Smoked salmon, Räucherlachs	22
Saucisses de veau , Veal sausages, Kalb bradwurst	16
Portion de lard grillé , Grilled bacon, Gegrillter spack	16
Salade de fruits frais , Fresh fruit salad, Frischer Obstsalat	15
Porridge , Porridge, Porridge	10
Pancakes 5p , Pancakes 5p, Pancakes 5St.	16
Pain perdu , French toast, Armer Ritter	16
Coupe de Champagne , Glass of Champagne, Glas Champagner	22



12h00 - 14h00

19h00 - 22h00

ENTRÉES | STARTERS | VORSPEISEN

CHF

Salade Grand Hôtel du Lac « été 2019 »

Laitue sucrine façon Nicoise, olives noires,
œuf de caille et thon fumé au sésame

26

Salad Grand Hôtel du Lac « summer 2019 »

Nicoise style sucrine lettuce, black olives,
quail egg and sesame smoked tuna

Grand Hôtel du Lac salat « Sommer 2019 »

Kopfsalatherzen version «Salade Niçoise», schwarze Oliven,
Wachtelei und geräucherter Thunfisch mit Sesam

Tartine de fromages de chèvre frais de « Glion » servie tiède

Artichaut mariné, sarrasin et raifort frais

30

Toast of fresh goat cheese from Glion served warm

Marinated artichoke, buckwheat and fresh horseradish

Tartine von Ziegenfrischkäse aus Glion, lauwarm serviert

Marinierte Artischken, Buchweizen und frischer Meerrettich

Terrine de Foie Gras de Canard **L G**

Déclinaison de Pêche, salade mizuna

32

Duck Foie Gras terrine

Declination of Peach, mizuna salad

Terrine von der Entenstopfleber

Declinaison vom Pfirsich, Mizuna Salat und getoastetem Brioche

Gaspacho aux légumes provençaux **V**

Sorbet basilic et croûtons au pesto

16

Gazpacho with provencal vegetables

Basil sorbet served with pesto croutons

Gaspacho von provenzialischen Gemüsen

Basilikumsorbet und Pesto Croutons

PLATS CHAUDS | MAIN DISHES | HAUPTSPESIEN

CHF

Cœur de filet de Bœuf Suisse 160gr **L G**

Jus à la provençale, courgettes farcies aux légumes méditerranéens et écrasée de pommes de terre à la sarriette et olives taggiasche

Swiss Beef filet 160gr

Provençale juice, zucchini stuffed with mediterranean vegetables and mashed potatoes with savory and taggiasche olives

Schweizer Rinderfiletstek 160gr

Provenzalische Sosse, mit mediterranem Gemüse gefüllte Zucchini, Kartoffelstampf mit Taggiasche oliven

60

Filet de Saumon Écossais

Orge perlée au fenouil, poivron et aneth, écume de vin blanc

Scottish Salmon Fillet

Barley pearled with fennel, bell pepper and dill, white wine foam

Schottisches Lachsfilet

Perlgraupen mit fenchel, roter Paprika und Dill, Fischweissweinsosse

44

Curry de légumes à la citronnelle au gingembre **G V**

Riz parfumé à la coriandre

Vegetable curry with lemongrass and ginger

Coriander flavoured rice

Gemüsecurry mit Ingwer und Zitronengrass

Duftreis mit frischem Koriander

38

CHEESES & DESSERTS

CHF

Le Gâteau au chocolat

Cœur fondant, vanille, fruits rouges

Soft chocolate cake

vanilla, red fruits

Warmer Schokolade

kuchen mit flüssigem Vanillekern und roten Früchten

16

Tarte au citron meringuée

Lemon meringue pie

Zitronen Baiser Kuchen

14

Sélection de fromages affinés, servis à l'assiette

Servis avec ses garnitures et pains

Refined Cheese platter

Served with traditional garnish and bread

Käsespezialitäten-Teller

Mit Garnitur und Brotkorb

24



12h00 - 22h30

SNACKS

CHF

Salade façon César « Grand Hôtel du Lac »

38

Cœur de Laitue sucrine, croûtons au thym citronne, anchois et copeaux de Parmesan
Accompagne de fine tranche de suprême de poularde

Caesar salad « Grand Hôtel du Lac »

Citrus thyme croûtons, anchovy and parmesan cheese shavings
Served with fine slice of chicken

Caesar salad « Grand Hôtel du Lac »

Römersalatherzen, Croûtons mit Zitronenthymian, Anchovis und gehobelten Parmesan
Mit feinen Scheiben von in Butter gebratener Poulardenbrust

Club sandwich « Grand Hotel du Lac »

35

Pain toast, tranches de dinde, bacon grillé, œufs, tomates et salade iceberg
Accompagné de Pommes frites maison et de salade mesclun

Club-Sandwich « Grand Hotel du Lac »

Toasted bread with slices of turkey, grilled bacon, eggs, tomatoes and iceberg lettuce,
served with homemade French fries and fresh salad

Club-Sandwich « Grand Hotel du Lac »

Toastbrot, Truthahnscheiben, gegrillter Speck, Eier, Tomaten und Eisbergsalat
Begleitet von hausgemachten Pommes frites und Mesclun-Salat

Cheeseburger

40

Cheesburger de bœuf Suisse 180gr, pickles, chorizo Suisse,
fromage à raclette, pommes frites maison
Swiss beef cheesburger 180gr, pickles, Swiss chorizo,
raclette cheese, homemade French fries
Schweizer Rindfleisch Cheeseburger 180gr, Gurken, Schweizer Chorizo,
Raclettekäse, hausgemachte Pommes frites

Tartare de Bœuf

38

Tartare de Bœuf 140 gr, crème d'avocat,
pain de campagne toasté aux olives et tomates séchées
Beef tartar 140gr, avocado cream,
toasted country bread with olives and dried tomatoes
Rindfleisch Tartare 140 gr,
Avocadocreme, geröstetes Landbrot mit Oliven und getrockneten Tomaten



22h30 - 07h00

NIGHT MENU

CHF

NOS PÂTES | OUR PASTA | UNSERE PASTA

Tagliatelles fraîches faites maison, à l'huile d'olive et parmesan

26

Homemade tagliatelle pasta, with olive oil and grated parmesan cheese

frische hausgemachte Tagliatelle, mit Olivenöl und Parmesan

ACCOMPAGNEES DE SAUCE

36

Sauce tomate légèrement épicée

Sauce carbonara (crème, lard, oignon, ail)

SERVED WITH SAUCE

Tomato sauce slightly spiced

Carbonara sauce (cream, bacon, onions, garlic)

MIT SAUCE

Leicht scharfe Tomatensauce

Carbonara Sauce (Sahne, Speck, Zwiebel und Knoblauch)

NOTRE PIZZA MAISON | OUR HOMEMADE PIZZA | UNSERE HAUSGEMACHTE PIZZA

Sauce tomate, jambon cuit, gruyère, mozzarella, roquette fraîche

36

Tomato sauce, cooked ham, gruyère cheese, mozzarella, arugula salad

Mit Tomaten gekochtem Schweineschinken, Gruyère, Mozzarella und frischem Rucola

NIGHT MENU

CHF

NOS SANDWICHS | OUR SANDWICHES | UNSERE SANDWICHS

Cheese Lover

28

Pain toast complet au gruyère, concombre et beurre, accompagné de salade mesclun
Toasted wholegrain bread with Gruyere cheese, cucumber and butter, served with mesclun salad
Vollkornbrot mit Greyerzer Käse, Essiggurken und Butter, Mit Mesclun Salat

Classico Bello

32

Pain toast au jambon cuit, fromage frais aux herbes, tomates, accompagné de salade mesclun
Toast bread with cooked ham, fresh cheese and tomatoes, served with mesclun salad
Toastbrot mit Kochschinken, Frischkäse und Tomaten, Mit Mesclun Salat

PETITE RESTAURATION | SNACK | KLEINE KARTE

CHF

Salade Mélée | Mixt Salad | Gemischter Slad

20

Salade mesclun, tomate et concombre, vinaigrette à l'huile d'olive et vinaigre balsamique
Tomatoes and cucumber, dressing with olive oil and balsamic vinegar
Mesclun Salatblätter, Tomate und Gurke mit Olivenöl - Balsamicodressing

Assiette de fromages | Plate of Cheese | Käsespezialitätenplatte

24

Avec garnitures et pains | Served with garnitures and breads | Mit Garnitur und Brot

Salade de fruits frais | Fresh fruit salad | Frischer Obstsalat

15



Notre livre de cave est à votre disposition sur demande
Our wine cellar's book is at your disposal upon request
Unser Weinkeller buch steht ihnen auf anfrage zur Verfügung

Carte des Vins | Wine Menu



CHAMPAGNE

Brut Premier, Louis Roederer, Reims	nm	22	145
Roederer Rosé, Louis Roederer, Reims	2013	26	180
Cristal Roederer, Louis Roederer, Reims	2009		300

VIN BLANC | WHITE WINE | WEISS WEIN

LAVAUX	Chasselas, « Fête des Vignerons 2019 », Obrist	2017		60
	Chasselas, « Cuvée 150 ans - Grand Hôtel du Lac », Béat-Louis Bujard	2017	12	69
	Dézaley, « Les Gradins », Louis et Etienne Fonjallaz	2001		110
	Sauvignon Blanc, « Ribex », Louis Bovard	2017		85
CHABLAIS	Chasselas Grand Cru, « Clos du Rocher », Obrist	2018	13	78
LA CÔTE	Chasselas, « La Colombe », Raymond Paccot	2016		65
FRANCE	Chablis, J. P Droin Bourgogne	2016	15	90

VIN ROSÉ | ROSÉ WINE | ROSÉWEIN

Rock Angel, Côtes de Provence, Château D'Esclans	2018	15	90
Whispering Angel, Côtes de Provence, Caves D'Esclans	2018	10	65

VIN ROUGE | RED WINE | ROT WEIN

LAVAUX	Pinot Noir / Gamay, « Fête des Vignerons 2019 », Obrist	2017		60
	Plan Robez, Epesses, Blaise Duboux	2016		90
	Merlot, Blonay, Martial Neyroud	2017	14	85
	Saint Saphorin, « Valdensis », Frères Bovy	2017	14	85
LA CÔTE	Gamay / Gamaret, « Ultimo », Echichens, Henry Cruchon	2014		92
	Pinot Noir, « Les Romaines BIO », Founex, Les frères Dutruy	2016		85
VALAIS	Syrah, « Eleveur de reines », Saint Léonard, A & C Bétrisey	2016	50	89
FRANCE	Saint Joseph, « Les pierres sèches », Vallée du Rhône	2016		85
	Fleur de Pédesclaux, Pauillac, Bordeaux	2012	15	90
	Château Canadel, Laure et Vianney Benois, Provence	2015		90

