

LA VERANDA

Brasserie Chic

TENTATIONS DU MIDI

Du mardi 17 au Vendredi 20 Septembre

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

Carpaccio de poulpes, gelée d'eau de tomates, coulis piquillos et copeaux de fenouils marinés à crus

Velouté de choux fleurs au lait de coco et écrevisses marinées.

PLATS

Civet de chevreuil, choux de Bruxelles, mousseline de pommes de terre et champignons.

Filet de truite rose, fregola sarda, déclinaison de courges et lavandes de mer

DOUCEUR

Finger mousse coco, ananas confits aux fruits de la passion, glace jasmin.

LES Entrées

Salade Grand Hôtel du Lac « été 2019 » ^{VGL} 24
Laitue sucrine façon Niçoise, olives noires, œuf de caille et thon fûmé au sésame
Salad Grand Hôtel du Lac "Summer 2019"
Niçoise style sucrine lettuce, black olives, quail egg and sesame smoked tuna

Tartine de fromage de Chèvre frais de « Glion » 26
servie tiède
Artichaut mariné, sarrasin et raifort frais
Toast of fresh goat cheese from «Glion»
served warm
Marinated artichoke, buck wheat and fresh horseradish

Terrine de Foie Gras de Canard ^{GL} 27
Déclinaison de pêche, salade Mizuna
Duck Foie gras terrine
Declination of peach, mizuna salad

Salade Caprese ^{VG} 28
Tomates en couleur et mozzarella de bufflonne de « Neuchâtel » à l'huile d'olive extra vierge, vieux balsamique et basilic
Caprese salad
Colorful tomatoes and buffalo mozzarella from « Neuchâtel » with extra virgin olive oil, aged balsamic and basil

Gaspacho aux légumes Provençaux ^V 14
Sorbet basilic et croûtons au pesto
Gaspacho with Provençal vegetables
Basil sorbet served with pesto croutons

Soupe du jour 16
Soup of the day

Entrée du jour 28
Starter of the day



LES Viandes

Épaule d'Agneau confite ^G 38
Tagliatelle de courgettes, girolles et chèvre frais
Candied lamb shoulder
Tagliatelle of courgette, chanterelles and fresh goat cheese

Pluma de cochon Ibérique ^G 48
Jus au paprika fumé, polenta croustillante, caviar d'aubergine à l'origan
Iberian pork pluma
Smoked paprika juice, crispy polenta, eggplant caviar with oregano

Coeur de filet de Bœuf Suisse 160gr ^{G L} 58
Jus à la Provençale, courgettes farcies aux légumes Méditerranéens et écrasée de pommes de terre à la sarriette et olives taggiasche
Swiss beef fillet 160gr
Provençale juice, zucchini stuffed with Mediterranean vegetables and mashed potatoes with savory and taggiasche olives

Provenance de nos viandes :
Suisse, France, Irlande

LES Poissons

Filet de Saumon Écossais 42
Orge perlé au fenouil, poivron et aneth, écume de vin blanc
Scottish Salmon Fillet
Bearley pearled with fennel, bell pepper and dill, white wine foam

LES Classiques

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

Avec fines tranches de suprême de poulet 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 façon Meunière 160gr 46
Sauce aux épinards à l'huile de truffe, tomates datterino confites, pommes de terre rissolées à la truffe d'été
Swiss Perch filets Meunière style 160gr
Spinach sauce with summer truffle oil, candied tomatoes, browned potatoes and summer truffle

Cabillaud poché au lait de coco et yuzu ^G 42
Chou-fleur au curry et riz parfumé au jasmin
Poached cod fish with coconut milk and yuzu
Coliflower with curry and jasmine flavoured rice

LES Douceurs

Finger chocolat noir et framboises ^G 16
Meringue cacao, sorbet au melon & menthe
Dark chocolate & raspberry finger
Cocoa meringue, melon & mint sorbet

Compotée d'abricot & crème légère à la verveine 16
Biscuit à l'huile d'olive & sorbet fruits rouges
Apricot compote & verbena cream
Olive oil biscuit & red fruit sorbet

Vacherin glacé aux fruits exotiques ^G 14
Bananes, ananas, fruit de la passion, et meringues croquantes, sauce aux agrumes
Iced vacherin with exotic fruits
Bananas, pineapples, passion fruit and crispy meringues, citrus sauce

Notre tarte du jour 15
Our "tart of the day"

Dessert du jour 12
Dessert of the day