LA VERANDA

Brasserie Chic

Collection Automne 2019

Chef de Cuisine, Thomas Neeser

« 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

Pressé de foie gras et magret de Canard fumé
Chutney de courge et amandes, salade frisée
Foie gras Terrine and smoked breast of Duck
Squash and almond chutney, curly salad

Saint-Jacques en croûte de noix
Patates douces et carottes rôties, vierge au thym et girolles
Scallops in walnut crust
Sweet potatoes and roasted carrots, virgin thyme and chanterelles sauce

Joue de Veau braisée au Pinot Noir
Polenta crémeuse, Fèves de Tonka, choux de Bruxelles aux lardons
Braised Veal Cheek with Pinot Noir
Creamy polenta, Tonka beans, Brussels sprouts with bacon

Délice de saison
Tarte Tatin aux pommes et meringues à la cannelle,
sorbet aux pruneaux du Valais
Apple Tatin tart with cinnamon meringues
Valais plums sorbet

Menu 3 plats – 3 course menu **85**
Menu 4 plats – 4 course menu **95**

(V) Végétarien *Vegetarian* (G) Sans Gluten *Gluten free* (L) Sans Lactose *Lactose free*

ENTRÉES FROIDES

Salade Grand Hôtel du Lac «Automne 2019 » — 22 (V)
Salade de rampon et endive
Pommes fruits, noix et ravioles croustillantes de Gorgonzola
Salad Grand Hôtel du Lac "Autumn 2019"
Chicory and lamb's lettuce
apples, nuts and gorgonzola fried fritters

Accompagnée de viande séchée de Sanglier — 25
Served with dry Boar

Œuf pané frit — 24
crème vichyssoise, poireaux en vinaigrette et lard séché de nos monts
Fried breaded egg
vichyssoise cream, leeks in vinaigrette and dried bacon from our mountains

Tartare de Thon — 26 (L) (G)
Mariné au yuzu, huile de sésame et sauce soja
Coriandre fraîche et mangue thaï et radis daikon
Tuna Tartar
Marinated in yuzu, sesame oil and soy sauce
Fresh coriander with Thai mango and daikon radish

Saumon Gravlax à l'aneth — 26 (G)
Fenouil confit, condiments et crème au citron
Gravlax Salmon with dill,
candied fennel, condiments and lemon cream

Pressé de foie gras et magret de Canard fumé — 30
Chutney de courge, amandes, salade frisée
Foie gras Terrine and smoked breast of Duck
Squash and almond chutney, curly salad

(V) Végétarien *Vegetarian* (G) Sans Gluten *Gluten free* (L) Sans Lactose *Lactose free*

POTAGES

Consommé de Bœuf — **22**
Ravioles au cresson et losanges de légumes
Beef broth
Watercress ravioles and losagne vegetables

Soupe du jour — **16**
Soup of the day

LA TRUFFE BLANCHE

Tagliatelle Maison — **28 / 38**
Légèrement crémée à la truffe blanche
Home made tagliatelle
Creamy and white truffle

Risotto Acquerello — **28 / 38**
Vieux Parmesan et truffe blanche
Risotto Acquarello
Old Parmesan cheese served with white truffle

Œuf 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

Servi avec 1 gramme de truffe — **9**
Supplément truffe 1 gramme - Truffle supplement 1 gramme

Ⓥ Végétarien *Vegetarian* Ⓖ Sans Gluten *Gluten free* Ⓛ Sans Lactose *Lactose free*

POISSONS & CRUSTACÉS

Filet de Merlu de ligne façon « Grenobloise » **38**
Céleri, pommes de terre, sauce livèche et citron
Hake fillet "Grenobloise" style
Celery, potatoes, lovage sauce and lemon

Saint-Jacques en croûte de noix **44** (G)
Patates douces et carottes rôties, vierge au thym et girolles
Scallops in walnut crust
Sweet potatoes and roasted carrots, virgin thyme and chanterelles sauce

Filet de Loup de mer **42** (L)
Nage de chaire de crabe «façon minestrone »
Sea bass fillet
Crab "minestrone style"

CLASSIQUE

Filets de Perches Suisse façon « Meunière » 160gr **48**
Poireaux, panisses à l'huile de truffe et betterave
Swiss Perch Fillets "Meunière" style 160gr
Leeks, panisses in truffle oil and beetroot

Provenance de nos Poissons : Veuillez consulter notre personnel
Origin of our Fishes: Please consult our staff

(V) Végétarien *Vegetarian* (G) Sans Gluten *Gluten free* (L) Sans Lactose *Lactose free*

LES VIANDES

Cœur de Filet de Bœuf Suisse 160gr 58
Epinards juste sautés à l'ail, carottes aux épices et pommes de terre grenaille rissolées
Swiss Beef fillet 160gr
Sautéed spinach with garlic, carrots with spices and pan fried potatoes

Suprême de Poularde Suisse 42
Risoni aux cèpes, choux de Bruxelles et sauce suprême au mirin
Swiss Chicken Breast
Porcini mushroom risoni, Brussel sprouts and supreme sauce with mirin

Magret de Canette 48
Chou-vert au beurre, cuisse confite en croquettes,
navets glacés, jus à la moutarde
Duck Breast
Butter cabbage, candied leg in croquettes,
frozen turnips, mustard juice

Joue de Veau braise au pinot noir 48 (G)
Polenta crémeuse, fèves de Tonka, choux de Bruxelles aux lardons
Braised Veal Cheek with Pinot Noir
Creamy polenta, Tonka beans, Brussels sprouts with bacon

Provenance de nos viandes : Veuillez consulter notre personnel
Origin of our meats: Please consult our staff

(V) Végétarien *Vegetarian* (G) Sans Gluten *Gluten free* (L) Sans Lactose *Lactose free*

LES DOUCEURS

Délice de saison 16
La Tarte Tatin aux pommes et meringues à la cannelle
Sorbet aux pruneaux du Valais
Apple Tatin tart with cinnamon meringues
Valais plums sorbet

Chocolatier 16 G
L'Omelette Norvégienne au chocolat noir grand cru, cassis et glace noisette,
flambée à la liqueur Napoléon
Norwegian Omelette with dark chocolate, blackcurrant and hazelnut ice cream,
Napoleon liquor flare-up

Création 15
Tartelette soufflée aux pommes fondantes et kalamansi,
crème glacée aux marrons et sauce aux agrumes
Puffed tartlet with melted apples and kalamansi,
chestnut ice cream and citrus sauce

Gourmandise 15
Brownies cacahuètes et bananes,
chantilly chocolat blond et sorbet noix de coco
Peanut and banana brownie,
blond chocolate whipped cream and coconut sorbet

Sélection de fromages servie sur assiette 18 G
Tomme fleurette, Chèvre frais au poivre, Etivaz, Reblochon,
Jersey bleu de Toggenburg & garnitures
Our cheese plate selection
Tomme fleurette, fresh Goat cheese with pepper, Etivaz, Reblochon,
Jersey blue Toggenburg & garnish

V Végétarien *Vegetarian* G Sans Gluten *Gluten free* L Sans Lactose *Lactose free*