

LA VERANDA

Brasserie Chic

Collection Hiver 2020

Chef de Cuisine, Thomas Neeser



RELAIS &
CHATEAUX



SWISS DELUXE HOTELS



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

« 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'Hiver

Foie gras de Canard

Chutney hivernal, gelée au vin chaud et brioche

Duck foie gras

Winter chutney, mulled wine jelly and brioche

Saumon « Swiss Alpine »

Laqué à l'orange, poivre rose et graines d'anis

Quinoa, pommes vertes, écume de fenouil

"Swiss Alpine" Salmon

Lacquered with orange, pink pepper and aniseed,
quinoa, green apples, fennel foam

Joue de Veau braisée au Pinot Noir

Polenta rouge du tessin , fèves de Tonka, choux de Bruxelles aux lardons

Braised Veal Cheek with Pinot Noir

Creamy red polenta from Ticino, Tonka beans, Brussels sprouts with bacon

Délice de saison

Lait de noisettes torréfiées, confit de mandarine,

crème légère aux parfums de cannelle, sorbet du verger

Roasted hazelnut milk, tangerine confit,

light cream with cinnamon flavours, orchard sorbet

Menu 3 plats – 3 course menu

85

Menu 4 plats – 4 course menu

95

ENTRÉES FROIDES

Salade Grand Hôtel du Lac “Hiver ”

Salade scarole et rampon , vinaigrette au miel de romarin

Pleurotes, navets marinés aux saveurs hivernales et chips de pommes de terre Vitelotte

Salad Grand Hôtel du Lac "Winter 2019"

Curly salad and rampon, rosemary honey dressing,

Oyster mushrooms, marinated turnips with winter flavours and Vitelotte potato chips

22   

Accompagnée de viande séchée de Bœuf

Served with dry meet of beef

25  

Tartare de Thon

Mariné au yuzu, huile de sésame et sauce soja, coriandre fraîche et mangue thaï, radis daikon

Tuna Tartar

Marinated in yuzu, sesame oil and soy sauce,

fresh coriander and Thai mango, daikon radish

26  

Foie gras de Canard

Chutney hivernal, gelée au vin chaud et brioche

Duck Foie Gras

Winter chutney, mulled wine jelly and brioche

30

Poireaux vinaigrette à la truffe noire

crème de topinambours

Leeks with black truffle vinaigrette

Jerusalem artichoke cream

28

POTAGES

Velouté de courge muscade

22

Noix de Saint-Jacques et amaretti

Nutmeg squash velouté

Scallops and amaretti

Soupe du jour

16

Soup of the day

LA TRUFFE NOIRE MELANOSPORUM

Tagliatelle Maison

28 / 38 (V)

Légèrement crémée & truffe noire

Homemade tagliatelle

Slightly creamy & black truffle

Risotto Acquerello

28 / 38 (V)

Vieux Parmesan & truffe noire

Risotto Acquarello

Old Parmesan cheese & black truffle

POISSONS & CRUSTACÉS

Saint-Jacques poêlées

42

Endives braisées, gnocchi au safran et sauce à l'orange, huile de persil

Pan-fried scallops

Braised chicory, saffron gnocchi with orange sauce, parsley oil

Saumon «Swiss Alpine»

38 

Laqué à l'orange, poivre rose et graines d'anis, quinoa, pommes vertes, écume de fenouil

"Swiss Alpine" Salmon

Lacquered with orange, pink pepper and aniseed, quinoa, green apples, fennel foam

CLASSIQUE

Filets de Perches Suisse façon «Meunière » 160gr

48

Poireaux, panisses à l'huile de truffe, betterave


Swiss Perch Fillets "Meunière style" 160gr

Leeks, truffle oil panisses, beetroot

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

LES VIANDES

Joue de Veau braisée au Pinot Noir

46 

Polenta rouge du tessin, fèves de Tonka, choux de Bruxelles aux lardons

Braised Veal Cheek with Pinot Noir

Creamy red polenta from Ticino, Tonka beans, Brussels sprouts with bacon

Cœur de Filet de Bœuf Suisse 160g

58 

Epinards d'hiver, échalotes braisées au vin rouge et pommes de terre confites

Swiss Beef Fillet 160gr

Winter spinach, braised shallots in red wine and candied potatoes

Suprême de Poularde Suisse

38

Jus à l'huile de noisette, salsifis crémeux et pommes dauphine châtaigne

Swiss chicken supreme

Hazelnut oil juice, creamy salsify and chestnut pommes dauphine

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

LES DOUCEURS

Délice de saison

16

Lait de noisettes torréfiées, confit de mandarine,
crème légère aux parfums de cannelle, sorbet du verger
Roasted hazelnut milk, tangerine confit,
light cream with cinnamon flavours, orchard sorbet

Chocolatier

16

Cigare cacao et sirop d'érable, biscuit au sarrasin et glace chocolat orange Whisky
Cocoa cigar and maple syrup, buckwheat biscuit and orange chocolate ice cream Whisky

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 aux cacahuètes et bananes,
chantilly au chocolat blond et sorbet noix de coco
Peanut and banana brownies,
blond chocolate whipped cream with coconut sorbet

Sélection de fromages servie sur assiette

18 

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