

LA VERANDA

En été



Les maisons Relais & Châteaux sont à la fois des sentinelles, garantes de ce que le terroir a de plus précieux, et des éclaireurs ouvrant la voie à la cuisine de demain, créative, responsable et engagée. Notre Chef, Thomas Neeser, sélectionne exclusivement ses poissons de lacs ou rivières Suisses et ses viandes d'élevages du pays.

Relais & Châteaux are stewards of our global culinary heritage. Together we work to preserve the precious nature of the earth's bounty. We celebrate and pave the way for tomorrow's cuisines through our creativity, responsibility, and commitment. Our Chef, Thomas Neeser, selects exclusively fish from Swiss lakes or rivers and meat from local farms.

MENU DE SAISON / SEASONAL MENU

CHF 85 / 3 plats / 3 courses

CHF 95 / 4 plats / 4 courses

Tartare de Féra du Lac Léman, crème de petits pois à la menthe fraîche, tomates datterino et crumble de noisettes

Tartar of Féra fish from Lake Geneva, Pea cream with fresh mint, datterino tomatoes and hazelnut crumble

Timbale de Brochet, sauce au Chasselas et à l'aneth, épinards sautés et tomates confites

Pike Timbale, Chasselas sauce with dill, sauteed spinach & candied tomatoes

Épaule d'agneau confite de Jaman, Polenta rouge du Tessin et légumes du jardin du Closy

Candied Lamb shoulder from the Bernese Oberland, Ticino red polenta & vegetables from the Closy garden

Tartare de fraises et sorbet rhubarbe, écume aux fleurs de sureau

Strawberry tartar and rhubarb sorbet, elderflower foam



Rue d'Italie 1 | T +41 (0)21 925 06 06
1800 Vevey | info@ghdl.ch
Switzerland | www.ghdl.ch



LA VERANDA

En été

ENTRÉES / STARTERS

| | | |
|---|----|-----|
| Salade Grand Hôtel du Lac « été 2020 » Salad Grand Hotel du Lac « summer 2020 » | 24 | G V |
| Salade César traditionnelle Traditional Caesar Salad | 24 | |
| Salade Caprese à la mozzarella de Neuchâtel Caprese salad with mozzarella cheese from Neuchâtel | 28 | |
| Tartare de féra du lac Léman Tartar of Féra fish from Lake Geneva | 29 | |
| Ravioles croustillantes au chèvre frais de Glion Crispy ravioli with fresh goat cheese from Glion | 26 | V |
| Soupe froide de concombre vaudois Chilled vaud cucumber soup | 20 | |

VÉGÉTARIEN & PÂTES / VEGGIE & PASTA

entrée / plats

| | | |
|--|---------|---|
| Risotto Nostrano « Loto » du Tessin, cresson, tomates confites & girolles Risotto Nostrano «Loto» from Ticino, watercress, candied tomatoes & girolles | 24 / 32 | V |
| avec de la viande séchée de Blonay with dried meat from Blonay | 30 / 38 | |
| Trenette Cacio & Pepe de la Vallemaggia Trenette pasta with Cacio & Pepe from Vallemaggia | 24 / 32 | V |

G Sans Gluten Gluten Free

L Sans Lactose Lactose Free

V Végétarien Veggie



Rue d'Italie 1 | T +41 (0)21 925 06 06
1800 Vevey | info@ghdl.ch
Switzerland | www.ghdl.ch



LES
GRANDES
TABLES
DE SUISSE

LA VERANDA

En été

POISSONS / FISH

- Filet d'Ombre Chevalier de Chamby, choux-fleurs, céleri & coulis de cresson** 42 **G**
Fillet of Char from Chamby, cauliflower, celery & watercress coulis
- Filets de Perches du Lötschberg façon « meunière », jeunes pousses d'épinards juste sautés, tomates datterino, pommes vapeur** 48
Fillets of Pearch from Lötschberg "meunière style", sauteed baby spinach shoots, datterino tomatoes and steamed potatoes
- Suggestion du Menu de Saison** 46
Suggestion of the Seasonal Menu

VIANDES / MEATS

- Cœur de Filet de Bœuf « Tachetée Suisse »** 62 **GL**
Swiss beef tenderloin
- Suprême de volaille « Patte Noire de la Gruyère »** 48 **GL**
Poultry supreme "black paw of gruyère".
- Accompagnements :** Jus à la provençale, petits légumes farcis, écrasé de Pommes de terre à la sarriette et olives taggiashe
Come with: Provençal-style juice, stuffed vegetables, mashed potatoes with savory and taggiashe olives

-
- Tartare de Bœuf de Blonay, œuf de caille, toasts, Pommes frites maison** 42 **L**
Beef tartar from Blonay, soft quail egg, homemade French fries, toasted bread
- Suggestion du Menu de Saison** 48
Suggestion of the Seasonal Menu

LA VERANDA

En été

DOUCEURS / SWEETS

| | |
|---|--------------|
| Délice de Saison Suggestion du Menu de Saison Suggestion of the Seasonal Menu | 16 |
| Chocolatier Finger chocolat, framboises et noisettes, crème glacée au yaourt et menthe Chocolate finger, raspberry and hazelnut, yoghurt and mint ice cream | 16 G |
| Gourmandise Crème brûlée infusée à la verveine, feuilleté croustillant et sorbet fruits rouges Verbena infused Crème Brûlée, crispy puff pastry and red fruit sorbet | 16 |
| Pâtisserie du jour Pastry suggestion of the day | 14 |
| Assiette de fruits rouges Mixed berries platter | 16 GL |

| | |
|---|----|
| Sélection de fromages suisses servis sur assiette Tomme fleurette, Chèvre frais de Glion au poivre, Étivaz, Mol'ochon Jersey bleu de Toggenburg & garnitures Our cheese plate selection: Tomme fleurette, fresh Goat cheese with pepper, Étivaz, Mol'ochon, Jersey blue Toggenburg & garnish | 22 |
|---|----|

ⓐ

| | |
|---|---|
| Boule de glace / Ice cream scoop Vanille / Caramel / Chocolat noir / Pistache / Yaourt / Fraise / Abricot Valais / Citron Vanilla / Caramel / Chocolate / Pistachio / Yogurt / Strawberry / Apricot Valais / Lemon | 6 |
|---|---|

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

Nos prix sont Francs Suisse, TVA & Service inclus / Our prices are in Swiss Francs, VAT & Service included.