

Chers Hôtes,

Nous vous souhaitons la cordiale bienvenue dans notre restaurant gourmand « Les Saisons ». Depuis les débuts du Grand Hôtel du Lac en 1868, la poursuite de l'excellence culinaire a toujours fait partie de notre tradition.

Notre Chef Thomas Neeser et sa brigade vous donnent l'occasion de découvrir une cuisine qui met à l'honneur les produits frais de saisons et du terroir tout en accordant une grande importance aux herbes et aux épices. Notre Maître d'Hôtel est quant à lui à votre entière écoute pour vous guider dans votre choix ou pour vous suggérer un accord entre mets et vins.

Nous vous souhaitons un excellent moment de dégustation et un très bon appétit !

Menu Tentation

Vichyssoise

Pommes de terre ratte / Truffe noire du Périgord / Noisettes

Filets de Perches du Lötschberg

Vermicelles croustillants au safran / Extraction de carotte

Suprême de volaille « Patte Noire de la Gruyère

Poivre vert / Échalotes / Gnocchi / Racines de persil

Coing

Mousse au foie / Brioche perdue / Crème glacée à l'absinthe

À 3 CHOIX	CHF	79	Vichyssoise / Perches ou Volaille / Coing
À 4 CHOIX	CHF	109	Vichyssoise / Perches / Volaille / Coing
SUPPLÉMENT	CHF	24	Assiette de Fromages affinés

« Sur demande, nos collaborateurs vous donneront volontiers des informations concernant les mets susceptibles de provoquer des allergies ou autres intolérances ainsi que les origines des produits sélectionnés par notre Chef »

Pour nous assurer de votre plus grande satisfaction, le même Menu est servi à l'ensemble des convives de la table. Tous nos prix sont en Francs Suisse, TVA & Service inclus.