

# LA PAUSE DU CHEF



## Carte d'Automne

### ENTRÉES

**Carpaccio de Loup de mer** 34 G

Coulis de fenouil au Safran / Poivrons confits / Olives  
Sea bass carpaccio / Fennel coulis with saffron / Candied pepper / Olives

**Rillettes & Foie Gras de Canard** 36

Champignons / Légumes d'automne / Noix  
Duck Rillettes & Foie gras / Mushrooms / Autumn vegetables / Walnuts

### POTAGES

**Velouté de Potimarron aux poivrons rouges & gingembre** 26 G

Noix de Saint-Jacques / Pépins de courge torréfiés  
Pumpkin cream soup / Red pepper / Ginger / Scallops / Roasted pumpkin seeds

### PLATS

**Filets de Perches du Lötschberg façon «Meunière»** 48

Épinards / Tomates Datterino / Panisse à l'huile de Truffe  
Perch fillets from Lötschberg / Spinach / Datterino tomatoes / Panisse with truffle oil

**Civet de Chevreuil, garniture «grand-mère»** 46

Oignons grelots / Lardons / Croûtons / Champignons de Paris / Choux rouges / Poire à Botzi / Spätzli  
Venison stew «grandmother style» / Spring onion / Bacon / Croutons / Mushrooms / Red cabbage / Botzi pear / Spätzli

**Suprême de Poularde Suisse laquée aux épices & miel** 42

Jus parfumé à l'orange / Coriandre fraîche / Endives braisées / Gnocchi à la Romaine  
«Swiss» Poulard supreme, glazed with spices & honey / Orange jus / Fresh coriander / Braised chicory / Gnocchi

**Gnocchi aux Champignons** 32 V

Pousses d'épinards / Courge muscat / Vieux Belperknolle  
Mushrooms gnocchi / Spinach / Muscat pumpkin / Aged Belperknolle cheese

**Suggestion du jour** 46

Suggestion of the day

### DOUCEURS

**Finger Chocolat Passion, Sorbet Coco** 16

Chocolate & Passionfruit Finger / Coconut sorbet

**Crème Brûlée à la fève de Tonka, Sorbet Framboise** 16

Crème Brûlée with Tonka beans / Raspberries Sorbet

**Sélection de fromages suisses servis à l'assiette** 22

Refined cheese platter





# Menu d'Automne

## Rillettes & Foie Gras de Canard

Champignons / Légumes d'automne

Duck Rillettes & Foie gras / Mushrooms / Autumn vegetables / Walnuts

---

## Velouté de Potimarron aux poivrons rouges & gingembre

Noix de Saint-Jacques / Pépins de courge torréfiés

Pumpkin cream soup / Red pepper / Ginger / Scallops / Roasted pumpkin seeds

---

## Civet de Chevreuil, Garniture «grand-mère»

Oignons grelots / Lardons / Croûtons / Champignons de Paris / Choux rouges / Poire à Botzi / Spätzli

Venison stew «grandmother style» / Spring onion / Bacon / Croutons / Mushrooms / Red cabbage / Botzi pear / Spätzli

---

## Finger Chocolat Passion & Sorbet Coco

Chocolate & Passionfruit Finger / Coconut sorbet

**MENU 3 PLATS**

CHF 85

**MENU 4 PLATS**

CHF 95



---

**DISPONIBLE  
DIMANCHE ET LUNDI**

**AVAILABLE  
SUNDAY AND MONDAY**

**12.00 - 14.00  
&  
19.00 - 21.30**

---

**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 ainsi que les origines des produits sélectionnés par notre Chef »

**TOUS NOS PRIX SONT EN FRANCS SUISSE, TVA & SERVICE INCLUS.  
OUR PRICES ARE IN SWISS FRANCS, VAT & SERVICE INCLUDED.**

*Grand hôtel du lac*  
VEVEY

  
RELAIS &  
CHATEAUX

  
SWISS DELUXE HOTELS

  
GRANDES  
TABLES  
SUISSES