



LES SAISONS

RESTAURANT GOURMAND

Wir heißen Sie in unserem Gourmet-Restaurant "Les Saisons" recht herzlich willkommen. Seit den Anfangstagen des Grand Hotel du Lac im Jahr 1868 gehört das Streben nach kulinarischer Exzellenz zu unserer Tradition.

Die Küche von Thomas Neeser respektiert den Lauf der Jahreszeiten, in denen lokale Zutaten König sind und durch einen diskreten aber doch aufmerksamen Service veredelt werden. Unser Sommelier steht ihnen für Weinempfehlungen voll und ganz zur Verfügung.

Wir wünschen Ihnen eine angenehme Verkostung und einen guten Appetit!



Um sicher zu gehen, sie voll und ganz zufrieden stellen zu können, wird für alle Gäste am Tisch das gleiche Menü serviert.

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken.
Inklusive MwSt. und Service.

Auf Anfrage informieren Sie unsere Mitarbeiter gerne über die Gerichte, die Allergien oder andere Unverträglichkeiten verursachen können, sowie über die Herkunft der von unserem Küchenchef ausgewählten Produkte.

Grand hôtel du lac
VEVEY



Gebratene Entenstopfleber	42	L
Rotwein aus dem Lavaux / Brombeere / Estragon		
Felchenfilet aus dem Genfer See	44	G/L
Pfifferling / Rote Beete / Baiser / Kaffee Origine « Brazil »		
Bretonischer Hummer	40	G
Urgemüse / Liebstöckel / Timut-Pfeffer		
Vegetarische Version ohne Hummer	34	V/G
<hr/>		
Konfiertes «Swiss Lachs»	52	
Chicorée / Haselnuss / Feige / Kaffee Origins « India »		
Adlerfisch	58	G
Schwarzwurzel / Edamame Bohnen / Yuzu		
Greyerzer Perlhuhn	58	G
Polenta aus dem Tessin / Botzibirne / Fermentierter Knoblauch Kaffee Origine « Nicaragua »		
Rehrücken	62	
Kohlrabi / Steinpilz / Zwiebel		
<hr/>		
Auswahl an gereiften Käsesorten	24	
<hr/>		
Zitronencreme	24	
Kardamom / Himbeere / Kakao / Kaffee Origine « Colombia »		
Dunkle Grand Cru Schokolade	24	G
Geröstete Buchweizenkörner / Klementine / Karamell		
Gebackener Apfel	24	
Salbei / Rote Beete / Haselnuss		

Voyage Gastronomique

**Gebratene Entenstopfleber
Bretonischer Hummer
Adlerfisch
Rehrücken
Auswahl an gereiften Käsesorten
Gebakener Apfel**

6-GÄNGE-MENÜ

CHF 170

Vollständiges Menü



Menu Nespresso Gourmet Weeks

**Felchenfilet aus dem Genfer See
Konfiertes «Swiss Lachs»
Greyerzer Perlhuhn
Zitronencreme**

4-GÄNGE-MENÜ

CHF 120

Vollständiges Menü