



« Die Gerichte, die die Legende der klassischen französischen Küche verkörpern »

Chef Guy Ravet und sein gesamtes Küchenteam

DIE VORSPEISEN

Table with 3 columns: Dish name, Dietary restrictions (G, L, V), and Price. Includes items like Gillardeau Austern, Schweizer Kaviar, and Herzstück vom norwegischen Räucherlachs.

DIE HAUPTSPEISEN

Table with 3 columns: Dish name, Dietary restrictions (G, L, V), and Price. Includes items like Langustinen-Carpaccio, Rindfleisch-Tatar, and Löwenzahnsalat.

DIE GEMÜSE

Table with 3 columns: Dish name, Dietary restrictions (V, G), and Price. Includes Argenteuil-Schaumsuppe and Feine Tagliatelle.

DIE FISCHGERICHTE

Table with 3 columns: Dish name, Dietary restrictions (G, L), and Price. Includes Hummer nach Thermidor, Schweizer Eglifilets, and Schweizer Saibling.

DIE FLEISCHGERICHTE

Table with 3 columns: Dish name, Dietary restrictions (G, L), and Price. Includes Rindsfilet Tournedos, Geröstete Appenzeller Poularde, and Lammkoteletts.

Die

GROSSEN KLASSIKER

des Hauses

Table with 3 columns: Dish name, Dietary restrictions (G), and Price. Includes Sole Sauvage Meunière and Schweizer Rinder-Entrecôte.

DIE BEILAGEN NACH WAHL

Fisch- und Fleischgerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert

Table with 4 columns: Dish name, Dietary restrictions (V, G, L), and Price. Includes Regionaler Mesclun, Saisonale Gemüse, Karotten und Erbsen, Dicke goldene Pommes Frites, and Morchelrisotto.

Zusätzliche Beilage 10

DIE DESSERTS

Table with 3 columns: Dish name, Dietary restrictions (V, G, L), and Price. Includes Schweizer Käseteller, Pâtisserie-Wagen, and Crêpes Suzette.

Table with 3 columns: Dish name, Dietary restrictions (V, G), and Price. Includes Glacen und Sorbets.

Veranda Erlebnis - Menu

Vorspeise nach Wahl

Löwenzahnsalat

oder

Œuf Meurette

Hauptgericht nach Wahl

Schweizer Bachsaibling

oder

Appenzeller Bauernhuhn vom Grill

Dessert nach Wahl

Trolley mit Süssgebäcken - „Vergängliche Genüsse“

ein tägliches Sortiment unserer Kreationen

Vorspeise & Hauptgericht 69.-

Vorspeise & Hauptgericht & Dessert 79.-

3-Gang-Menü mit Wasser und Kaffee 89.-

3-Gang-Menü mit Wasser, Kaffee und einem Glas unserer Hauscuvée 99.-

Informationen zu den Allergenen erhalten Sie bei unserem Team.

Wir bitten Sie, uns über etwaige Lebensmittelallergien oder -unverträglichkeiten zu informieren.

V · vegetarisch G · Glutenfrei L · Lactosefrei

Herkunft unserer Fleischprodukte

SCHWEIZ Rind, Schnecke, Schwein, Gflügel, Kalb / FRANKREICH Foie Gras / IRISCHES Lamm

Herkunft unserer zertifizierten „Nachhaltigen Fischerei“-Fische

SCHWEIZ Kaviar, Egli / FRANKREICH Austerne / ITALIE Kaisergranat / NORWEGE Lachs / HOLLAND Seezunge / KANADA Hummer

Unsere Preise sind in Schweizer Franken angegeben. MwSt. 8.1% und Service inbegriffen.

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

