



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

Chef Guy Ravet und sein gesamtes Küchenteam

DIE VORSPEISEN

Gillardeau Austern Nr. 2 – “La Perle de l’Océan” – 3 Stück	G L	27
serviert zu dritt mit Schalottenessig, frischer Zitrone		
Schweizer Kaviar Oona Nr. 103 – “L’Or des Alpes”	V	96
serviert mit saurer Crème, Mimosen-Eiern und flauschigen Blinis		
Herzstück vom norwegischen Räucherlachs «Imperial-Art» – "Le Trésor des Fjords"		26
dicki Schiibe, Blinis und Kräuterrahm		
Jahrgangssardine – "La Boîte à Trésor"	G L	18
In der Dose serviert, mit geröstetem Brot		

DIE HAUPTSPEISEN

Langustinen-Carpaccio – “L’Harmonie Iodée”	G L	32
Mariniert mit Beeren und rosa Radieschen, Zitrus-Ingwer-Condiment		
Black-Tiger-Garnelen mit Cocktailsauce– "La tradition Palace"	G L	26
Herz von der Sucrine, Marie-Rose-Sauce mit Cognac und Limettenzesten		
Rindfleisch-Tatar – “L’Artisan de St-Légier”	G L	30
Fleisch vom Balsiger-Hof, junge Sprossen und geröstetes Brot		
Alte Tomatensorten und Burrata-Mousse – "L’Été en Couleur"	V G	22
Basilikum-Condiment, gereifter Balsamico-Essig		
Caesar Salad – “L’Élégance Romaine”	V	24
Im Palace-Stil mit Appenzeller Geflügel		+12
chline Romanasalat, Ei, Gruyère und rösch Croutons		
Frische Melone und Pata-Blanca-Schinken aus Neuenburg – "L’Alliance du Midi"	G	28
Rucola, Splitter von Fêtarde de Palézieux und frische Minze		

DIE GEMÜSE

Gazpacho von Ananas-Tomaten und gelben Pfirsichen – "La Fraîcheur du Sud"	V L	18
Gurkenfrische		
Ravioli mit Ricotta und eingelegter Zitrone – "La Dolce Vita"	V	36
Junger Spinat, Parmesanspäne und Salbei		

DIE FISCHGERICHTE

Gebratener Atlantik-Hummer – "L’Exceptionnel"	G L	65
Säimiges Blumenkohlpuée mit Kokos und Ingwer, Vierge von Wildkräutern		
Gegrilltes Wolfsbarschfilet – "Le Méditerranéen"	G	56
Piperade von Peperoni und Piment d’Espelette, Safranemulsion		
Thunfischtatar – "L’Instant Cru"	L	48
Avocado, Shiso, Sesam und knackige Radieschen		
Schweizer Egli-Filets Meunière – "Les Délices du Lötschberg"		56
Geschmorter Fenchel mit Zitrusfrüchten, Tartarsauce		

DIE FLEISCHGERICHTE

Rindsfilet Tournedos us üse Berge – “Le Noble des Prairies”	G L	62
Nach Rossini-Art mit einer Scheibe gebratenem Foie Gras		+12
serviert mit einer Madeira-Sauce		
Suprême von der Appenzeller Poularde – " L’Ensoleillé"	G	48
Konfierte Aubergine mit Zitrone und Lavendel		
Auf der Plancha gebratene Lammkoteletts – "Le Chant de l’Été"		52
Mousseline von violetter Süsskartoffel, kräftiger Jus mit Rosmarin und schwarzem Knoblauch		
Schweiz Kalbs-Cordon-Bleu – "La Tradition"		54
gefüllt mit Gruyère und geschmolzenem Freiburger Vacherin		

Die GROSSEN KLASSIKER des Hauses

Sole Sauvage Meunière – « Le Classique à la Française »		138
am Tisch zubereitet, Nussbutter und Zitrone		
		für 2 Personen
Gebratenes Rinder-Entrecôte – "L’incontournable" 220 gr	G L	59
Stampfkartoffeln mit Olivenöl, Chimichurri-Jus		
		Ab 1 Person

DIE BEILAGEN NACH WAHL

Fisch- und Fleischgerichte werden mit einer Beilage Ihrer Wahl serviert

Regionaler Mesclun	V G L	Goldene dicke Pommes Frites	V G L
verfeinert mit einem leichte		knusprig und zart	
Saisonale Gemüse	V G L	Fregola Sarda	V
glaciert und mit ihrem eigene Jus veredlet		Tomaten, Oliven und Rucola	
Provenzalische Ratatouille	V G L	Geröstete Grenaille-Kartoffeln	V G
In Olivenöl und Thymian geschmort		Rosa Knoblauch und Rosmarin	
Zusätzliche Beilage	10		

DIE DESSERTS

Schweizer Käseteller – "Le Meilleur du Terroir"	V G	25
eine Auswahl an gereiften Käsesorten		
Auswahl an Pâtisserie und Süssspeisen – "Les Plaisirs Éphémères"	V G L	15
tägliche Auswahl unserer Kreationen		
Glacen und Sorbets – "L’Artisanat Glacé"	V G	6
Aprikose, Caramel, Schokolade, Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Passionsfrucht, Pistazie, Tiramisu, Vanille		
		Die Kugel

Veranda Erlebnis - Menu

Vorspeise nach Wahl

Alte Tomatensorten und Burrata

oder

Black-Tiger- Garnelen

Hauptgericht nach Wahl

Thunfischtatar

oder

Suprême von der Appenzeller Poularde

Dessert nach Wahl

Auswahl an Pâtisserie

Eine Auswahl unserer täglichen

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, Schwein, Geflügel, Kalb / FRANKREICH Foie Gras / IRLAND Lamm / SPANIEN Schinken

Herkunft unserer zertifizierten „Nachhaltigen Fischerei“-Fische

SCHWEIZ Kaviar, Egli / FRANKREICH Auster, Sardine / GRIECHENLAND Wolfsbarsch / ITALIEN Langustine
NORWEGEN Lachs / NIEDERLANDE Seezunge / KANADA Hummer / PAZIFIK Thunfisch / VIETNAM Crevette

Produktzertifizierungen

Unsere Käse, Fleischwaren und Fische stammen von lokalen Produzenten oder sind nachhaltig zertifiziert.
Auf Anfrage präsentieren wir Ihnen unsere Auswahl an nachhaltig produzierten Kaffees und Tees.

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

Rue d’Italie 1
1800 Vevey
Switzerland

T +41 (0)21 925 06 06
info@ghdl.ch
www.ghdl.ch

