

LE MENU D' HIVER

Seasonal Menu

Noix de Saint Jacques poêlées & boudin noir

Pommes de terre confites
Salade de rampon et vinaigrette de pommes de terre au lard séché
Pan-fried scallops and black pudding
Confit potatoes, lamb's lettuce with potatoes and dried bacon vinaigrette

Médailon de lotte

Feuille de riz et pavot, nouilles Somen
Carottes et pois mange-tout dans une nage au curry vert
Monkfish medallion
Rice leaf and poppy seed, Somen noodles
Carrots and flat beans served with green curry

Canette parfumée au Yuzu

Purée de maïs, chutney de banane
Navets marinés et pommes dauphine
Duckling perfumed with Yuzu
Corn purée, banana chutney, marinated turnips and "Dauphine" potatoes

Délice de saison

Gâteau de pommes confites, émulsion de tatin et agrumes, glace pain d'épices
Confit apple cake, tatin and citrus fruits emulsion
Gingerbread ice cream

3 plats 3 courses
Sfr. 89.-

4 plats 4 courses
Sfr. 99.-

*Viandes et volailles proviennent de producteurs Suisses, Français et Hongrois.
Signalez-nous votre impératif horaire, afin que nous puissions vous donner entière satisfaction.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.
TVA incluse dans les prix / VAT is included in the price*

LES ENTRÉES FROIDES

*H*uîtres "Spéciale Marennes-Oléron" Nr. 2 Sfr. 7.-

Servie avec citron, vinaigre à l'échalote et pain pumpernickel au Cheddar
Oyster "Spéciale Marennes-Oléron" Nr. 2
Served with lemon, vinegar with shallots and pumpernickel bread
with Cheddar cheese
Les 6 pièces

Sfr. 37.-

*S*alade mélée aux légumes de saison Sfr. 22.-

Mesclun et herbes fraîches
Seasonal mixed salad and vegetables with fresh herbs

*S*alade Grand Hotel du Lac "Hiver 2012" Sfr. 22.-

Laitue sucrine, chips de racine de persil, copeaux de vieux Belperknolle
Vinaigrette à l'huile de noisette, et champignons tièdes marinés
Grand Hotel du Lac Salad "Winter 2011"
Lettuce, root of parsley crisps, aged Belperknolle shavings
Hazelnut oil vinaigrette and marinated warm mushrooms

Sfr. 30.-

*N*oix de Saint Jacques poêlées & boudin noir Sfr. 38.-

Pommes de terre confites, salade de rampon
Vinaigrette de pommes de terre au lard séché
Pan-fried scallops and black pudding, confit potatoes
Lamb's lettuce with potatoes and dried bacon vinaigrette

*O*mble chevalier mariné Sfr. 28.-

Parfumé à la betterave et à l'orange
Huile de bergamote et pousses de betterave
Marinated arctic char with beetroot and orange
Bergamot oil and beetroot shoots

*D*uo de foie gras de canard Sfr. 42.-

Pommes au Calvados, truffes du Périgord et crumble de pain d'épices
Duck "foie gras" duo
Apple with Calvados, black truffle from Périgord and gingerbread crumble

U Ces mets conviennent à notre clientèle végétarienne / Those marked dishes are convenient for our vegetarian guests
Signalez-nous votre impératif horaire, afin que nous puissions vous donner entière satisfaction.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.
TVA incluse dans les prix / VAT is included in the price

LES ENTRÉES CHAUDES

☪ Risotto aquarello au vin rouge

Truffe du Périgord, artichauts violets et laitue sucrine
Red wine Aquarello risotto
Black truffle from Périgord, purple artichoke and lettuce

Sfr. 38.-

☪ Composition de canard

Foie gras poêlé, rillettes et sauce à l'oignon rouge
Carpaccio de betterave au vinaigre de Xérès et noix
Duck variation
Pan-fried "foie gras", rilette and red onion sauce
Beetroot carpaccio with Xeres vinegar and walnut

Sfr. 38.-

LES POTAGES

☪ Consommé de bœuf

Quenelles de blé dur
Billes de légumes et raviolis de bœuf et raifort frites
Beef consommé, wheat quenelles
Vegetables balls and fried beef and horseradish ravioli

Sfr. 22.-

☪ Mousseuse de panais

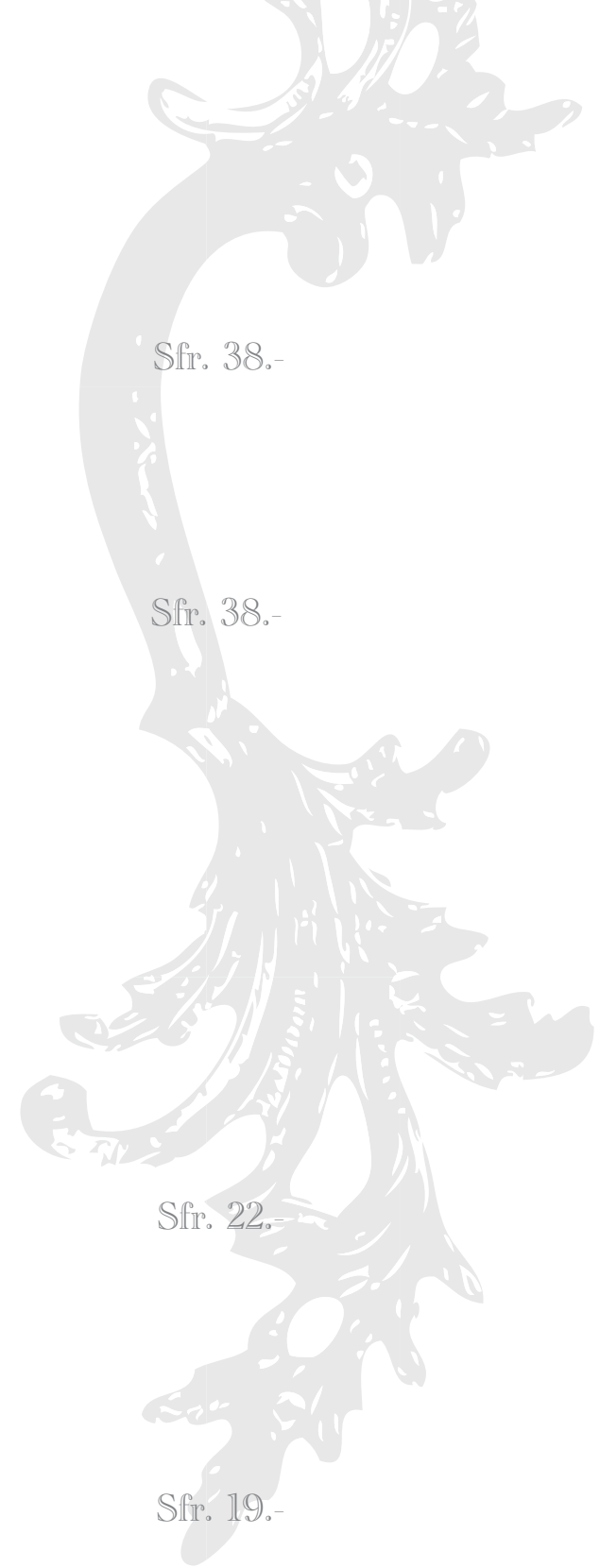
Truffe du Périgord et duxelle de champignons de Paris
Frothy parsnip soup
Black truffle from Périgord and mashed mushrooms

Sfr. 19.-

Accompagnée de noix de Saint Jacques
Served with pan-fried scallops

Sfr. 29.-

☪ Ces mets conviennent à notre clientèle végétarienne / Those marked dishes are convenient for our vegetarian guests
Signalez-nous votre impératif horaire, afin que nous puissions vous donner entière satisfaction.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.
TVA incluse dans les prix / VAT is included in



Poissons

Loup de mer rôti sur peau

Riz Vénéré, timbale de chou vert, courge et sauce café
Roasted sea bass
Rice, green cabbage kettledrum, pumpkin and coffee sauce

Sfr. 52.-

Filet de féra confit

Poudre d'arachide, duo de quinoa et purée de panais
Confit pollan
Groundnut powder, quinoa duo and parsnip purée

Sfr. 48.-

Médaille de lotte

Feuille de riz et pavot, nouilles Somen
Carottes et pois mange-tout dans une nage au curry vert
Monkfish medallion
Rice leaf and poppy seed, Somen noodles
Carrots and flat beans served with green curry

Sfr. 56.-

Les établissements "Relais & Châteaux" se sont engagés, lors de leur dernière réunion en 2009, de ne plus servir des espèces de poissons en voie d'extinction.

Par conséquent, nous ne servons plus de thon rouge.

Signalez-nous votre impératif horaire, afin que nous puissions vous donner entière satisfaction.

Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.

TVA incluse dans les prix / VAT is included in the price



VIANDES & VOLAILLE

Canette parfumée au Yuzu

Sfr. 52.-

Purée de maïs, chutney de banane
Navets marinés et pommes dauphine
Duckling perfumed with Yuzu
Corn purée, banana chutney, marinated turnips and "Dauphine" potatoes

Râble lapin en brochette à la cannelle

Sfr. 48.-

Mandarine légèrement caramélisée
Purée de pommes de terre aux amandes fumées et chou romanesco
Rabbit skewers with cinnamon
Slightly caramelized mandarin
Mashed potatoes with smoked almonds and romanesco cabbage

Filet de bœuf poché au vin chaud

Sfr. 59.-

Epinards à la truffe du Périgord, pommes de terre fondantes
Purée de céleri rave et crosnes
Poached fillet of beef in red wine
Spinach with black truffle from Périgord, tender potatoes
Turnip and Chinese artichokes purée

*Viandes et volailles proviennent de producteurs Suisses, Français et Hongrois.
Signalez-nous votre impératif horaire, afin que nous puissions vous donner entière satisfaction.
Pour une garantie de fraîcheur irréprochable, ces plats sont préparés en quantité limitée.
TVA incluse dans les prix / VAT is included in the price*