

PETIT-DÉJEUNER | BREAKFAST | FRÜHSTÜCK
7h00 - 12h00



A LA CARTE
12H00 - 14H00 | 19H00 - 22H00



RESTAURATION SNACK | SNACK MENU | SNACKKARTE
12H00 - 22H30



RESTAURATION DE NUIT | NIGHT MENU | NACHTMENU
22H30 - 7H00



Sans gluten | Gluten free | Glutenfrei



Sans Lactose | Lactose Free | Laktosefrei



Végétariens | Vegetariens | Vegetarisch



516




 7h00 – 12h00

WINE MENU

QTE CHF

CHAMPAGNE

Louis Roederer Brut, Premier Reims	nm	Louis Roederer	75cl	140.00
Louis Roederer Brut, Premier Reims	nm	Louis Roederer	37,5cl	80.00

VIN BLANC | WHITE WINE | WEISS WEIN

LAVAUX

Chasselas, Le Semillant, Saint-Saphorin	2014	Christelle Conne	75cl	80.00
Chasselas, Calamin Grand Cru, Chexbres	2014	Simon Vogel	75cl	80.00
Chasselas, Cure d'Attalens, Chardonne	2014	Obrist	37,5cl	30.00

CHABLAIS

Chasselas, Clos du Rocher, Yvorne	2014	Obrist	37.5cl	39.00
-----------------------------------	------	--------	--------	-------

LA COTE

Pinot Blanc, Empreinte, Reverolle	2014	Yannick Passas	75cl	60.00
-----------------------------------	------	----------------	------	-------

VIN ROUGE | RED WINE | ROT WEIN

LAVAUX

Malbec Gamaret Garanoir, 1807, Montreux	2014	Martial Neyroud	70cl	92.00
Cabernet sauvignon Syrah, Arôme Rouge, Charnex	2014	Daniel Dufaux	70cl	79.00

LA COTE

Cabernet Merlot Mara, Mister Rabbit, Reverolles	2012	Yannick Passas	75cl	82.00
---	------	----------------	------	-------

VALAIS

Syrah, New Style, Saint Léonard	2013	A & C Bétrisey	37.5cl	50.00
---------------------------------	------	----------------	--------	-------

CHABLAIS

Pinot noir, Pierre Latine, Yvorne	2014	Philippe Gex	37.5cl	46.00
-----------------------------------	------	--------------	--------	-------

VINS ETRANGER

La Réserve de Sociando-Mallet, Haut Médoc	2011	Cru classé	75cl	95.00
Châteauneuf Du Pape, Télégramme, Côtes du Rhône	2013	Vignoble Brunier	75cl	95.00

NOTRE LIVRE DE CAVE EST À VOTRE DISPOSITION SUR DEMANDE
 OUR WINE CELLAR'S BOOK IS AT YOUR DISPOSAL UPON REQUEST
 UNSER WEINKELLER BUCH STEHT IHNEN AUF ANFRAGE ZUR VERFÜGUNG



BREAKFAST

CHF

PETIT DEJEUNER CONTINENTAL

39.00

Sélection de pains, croissants et viennoiseries

Beurre, confitures et miel

Jus de fruits frais orange | pamplemousse

Salade de fruits

Café, thé, chocolat chaud

CONTINENTAL BREAKFAST

Selection of bread, croissants and French pastry

Butter, jam and honey

Fresh fruit juices (orange | grapefruit)

Fruit Salad

Coffee, Tea, hot chocolate

KONTINENTALES FRÜHSTÜCK

Auswahl von Broten, Croissants und Gebäck

Butter, Marmelade und Honig

Frischer Fruchtsaft (Orange, Grapefruit)

Fruchtsalat

Kaffee, Tee oder heiÙe Schokolade

PETIT DEJEUNER HELVETIQUE

49.00

Sélection de pains, croissants et viennoiseries

Beurre, confitures et miel

Bircher Muesli

Assiette de fromages et viande séchée

Jus de fruits frais orange | pamplemousse

Café, thé, chocolat chaud

HELVETIC BREAKFAST

Selection of bread, croissants and French pastry

Butter, jam and honey

Bircher Muesli

Selection of Swiss Cheese and dried meat

Fresh fruit juices (orange | grapefruit)

Coffee, Tea, hot chocolate

HELVETISCHES FRÜHSTÜCK

Auswahl von Broten, Croissants und Gebäck
Butter, Marmelade und Honig
Bircher Müsli
Auswahl von Schweizer Käse und Trockenfleisch
Frischer Fruchtsaft (Orange, Grapefruit)
Kaffee, Tee, heiße Schokolade

PETIT DEJEUNER AMERICAIN

49.00

Sélection de pains, croissants et viennoiseries et Bagels
Beurre, confitures et miel
Pancakes et sirop d'érable
Omelette nature ou Œufs brouillés sur toast ou Œufs au plat avec bacon
Smoothies aux fruits
Café, thé, chocolat chaud

AMERICAN BREAKFAST

Selection of bread, croissants and French pastry
Butter, jam and honey
Pancakes with maple syrup
Plain omelette or scrambled eggs with toast or fried egg with bacon
Fruit smoothies
Coffee, Tea, hot chocolate

AMERIKANISCHES FRÜHSTÜCK

Auswahl von Broten, Croissants und Gebäck
Butter, Marmelade und Honig
Pfannkuchen mit Ahornsirup
Omelette oder Rührei mit Toast oder Spiegeleier mit Speck
Frucht-Smoothies
Kaffee, Tee, heiße Schokolade



NIGHT MENU Nos pates | Our pasta | Unsere pasta

CHF

PENNES «RIGATE» AU BLE COMPLET BIO A L'HUILE D'OLIVE

26.00

Accompagnées de parmesan râpé
Penne "Rigate" with whole wheat BIO cooked with olive oil served with grated parmesan
Bio Vollkorn-Penne Rigate mit Olivenöl Und Parmesan

ACCOMPAGNEES DE SAUCE

36.00

Sauce tomate légèrement épicée
Sauce carbonara (crème, lard, oignon, ail)
Sauce bolognaise (viande de bœuf, tomate, légumes)

SERVED WITH SAUCE

Tomato sauce slightly spiced
Carbonara sauce (cream, bacon, onions, garlic)
Bolognese sauce (beef, tomato, vegetable)

MIT SAUCE

Leicht scharfe Tomatensauce
Carbonara Sauce (Sahne, Speck, Zwiebel und Knoblauch)
Sauce Bolognese (Rindfleisch, Tomaten und Gemüse)



DESSERT

CHF

SALADE DE FRUITS FRAIS

15.00

Fresh fruit salad
Frischer Obstsalat

NIGHT MENU Nos sandwiches | Our sandwiches | Unsere Sandwichs CHF

LE CHEESE LOVER 28.00

Pain toast complet au gruyère, concombre et beurre
Accompagné de salade mesclun

Toasted wholegrain bread with Gruyere cheese, cucumber and butter
Served with mesclun salad

Vollkornbrot mit Greizer Käse, Essiggurken und Butter
Mit Mesclun Salat

LE CLASSICO BELLO 32.00

Pain toast au jambon cuit, fromage frais aux herbes et tomates
Accompagné de salade mesclun

Toast bread with cooked ham, fresh cheese and tomatoes
Served with mesclun salad

Toastbrot mit Kochschinken, Frischkäse und Tomaten
Mit Mesclun Salat

BREAKFAST CHF

A LA CARTE

Œuf à la coque 5 - 10 minutes 4.50

2 Œufs au plat 13.00

2 Œufs brouillés servis avec toast 15.00

Omelette nature 18.00

Omelette garnie: 21.00

Fromage, Jambon, Fines herbes, Champignons, Bacon, Tomates

Mini Saucisses de veau 6 pièces 9.00

Assiette de bacon 9.00

Assiette de fromages de la région 18.00

Assiette de charcuterie régionale 25.00

Assiette de saumon fumé et ses toasts 28.00

Porridge au lait ou à l'eau 15.00

Bircher Muesli 12.00

Fruits frais, la pièce 6.00

Salade de fruits frais 16.00

Corbeille de 6 fruits frais 30.00

Yaourt nature ou aux fruits 4.50

Sélection de céréales 9.00

Corn flakes, croustillants aux fruits | fruits rouges, Son et fibres, Choco Crisp, Granola Victoria

Jus de fruits frais 10.00

Orange, pamplemousse, citron, carotte

A LA CARTE

Boiled eggs (5 to 10 minutes) 4.50

2 fried eggs 13.00

2 scrambled eggs served with toast 15.00

Plain Omelette 18.00

Garnished Omelette: Cheese, ham, herbs, mushrooms, bacon, tomatoes 21.00

Mini veal sausages (6 pieces) 9.00

Bacon platter 9.00

Regional cheese platter 18.00

Regional meat platter 25.00

Smoked salmon and toast platter	28.00
Milk porridge or Water porridge	15.00
Bircher Muesli	12.00
Fresh fruit (per unit)	6.00
Fresh fruit salad	16.00
Fruit basket of 6 fruits	30.00
Plain yoghurt or fruit yoghurt	4.50
Selection of cereals	9.00
Corn flakes, red berries fruits crisps, Son et fibres, Choco Crisp, Granola Victoria	
Fresh Fruit Juice	10.00
Orange, grapefruit, lemon, carrot	

A LA CARTE

Gekochte Eier (5 bis 10 Minuten)	4.50
2 Spiegeleier	13.00
2 Rühreier mit Toast	15.00
Omelette	18.00
Garniertes Omelette: Käse, Schinken, Kräuter, Pilze oder Tomaten	21.00
Mini Kalbswürstchen (6 Stück)	9.00
Speckplatte	9.00
Käseplatte	18.00
Wurstplatte	25.00
Lachsplatte mit Toasts	28.00
Haferbrei mit Milch oder Wasser	15.00
Bircher Müsli	12.00
Frisches Obst (ein Stück)	6.00
Frischer Obstsalat	16.00
Frischer Obstkorb (6 Stück)	30.00
Naturjoghurt oder Fruchtjogurt	4.50
Auswahl an Getreide	9.00
Cornflakes, Rote Beeren oder Früchte Crisps, Choco Crisp, Granola Victoria	
Frischer Fruchtsaft	10.00
Orange, Grapefruit, Zitrone oder Karotte	



NIGHT MENU

CHF

SALADE CÉSAR «GRAND HÔTEL DU LAC»	32.00
Cœur de laitue sucrine, croûtons au thym citronné, anchois de Cantabrie et copeaux de vieux Belperknolle	
Heart of lettuce, lemon thym croutons, cantabries anchovies and Belperknolle shavings	
Kopfsalat-herzen, Zitronenthymian-Croutons, Anchovis aus Cantabrie und gereifter Belperknollen Hartkäse	

ASSIETTE DE SAUMON FUME ET SES TOASTS	30.00
Plate of smoked salmon with his warm toasts	
Räucherlachsplatte mit Toastbrot	

ASSIETTE DE FROMAGES AFFINES, SES GARNITURES ET PAINS	24.00
Plate of refined Cheese Served with garnitures and breads	
Käsespezialitätenplatte Mit Garnitur und Brot	



22H30 - 7H00



12H00 - 14H00

19H00 - 22H00



ENTRÉES | STARTERS | VORSPEISEN

CHF

SALADE GRAND HOTEL DU LAC «ETE 2016» **V G L** 24.00
 Mélange d'iceberg trévisse, oseille et cresson, melon «Jolly Zerbinati» grillé,
 pignon de pin et vinaigrette aux framboises parfumés à la fleur de sureau

Iceberg lettuce with sored and watercress, grilled «Jolly Zerbinati» melon,
 Pine nuts, topped with elderflower scented raspberry vinaigrette

Iceberg-Salat, Sauerampfer und Kresse, gegrillte «Jolly Zerbinati» Zuckermelone,
 Pinienkerne und Himbeer-Vinaigrette mit Holunderblüten

PALETTE DE VEAU ROSE, EN FINE TRANCHES, CREME DE COLRAVE, 34.00
 Crème de Colraves, Fausse tarte aux choux fleurs, noix de coco et courgettes marinées,
 vinaigrette aux haricots noirs

Thin slices of veal
 Cream of colrave, cauliflower flat cake, coconut and marinated zucchini, black bean vinaigrette

Dünn geschnittenes Kalbfleisch auf Kohlrabi-Creme
 Blumenkohlküchlein, marinierte Zucchini mit Kokosmilch, Vinaigrette mit schwarzen Bohnen

SANDRE MARINE A CRUS FAÇON GRAVLAX **L** 32.00
 Déclinaison de radis, shiso cress vert, avocat et wasabi
 Marinated pike-perch filet gravlax style
 Radishes, green shiso cress, avocado, wasabi

Marinierter Zander nach Gravlax Art
 Verschiedene Radi-Sorten, grüne Shiso Kresse, Avocado und Wasabi

CLUB SANDWICH «GRAND HOTEL DU LAC» 42.00
 Pain toast, tranches de dinde, bacon grillé, œufs, tomates et salade iceberg
 Accompagné de Pommes frites et de salade mesclun

Toasted bread with slices of turkey, grilled bacon, eggs, tomatoes and iceberg lettuce.
 Served with French Fries and mesclun greens

Mit Pommes Frites und kleinem Mesclun-Salat

CHEESEBURGER «FAÇON ÉTÉ 2016» 44.00
 Pain aux graines, Steak haché de bœuf Suisse 180g, Fromage Suisse, lards grillés, tomates,
 oignons rouges, concombre mariné, sauce cocktail et salade iceberg
 Accompagné de pommes frites

Bun with seeds, Steak of Swiss minced beef 180g, Swiss cheese, grilled, tomatoes, red onions,
 marinated cucumber, cocktail sauce and iceberg lettuce
 Served with French fries

Körnerbrötchen, 180 Gr. Gehacktes vom Schweizer Rind, Schweizer Käse, gegrillter Speck,
 Tomaten, Roter Zwiebel, Essiggurken, Cocktailsauce und Iceberg-Salat
 Mit Pommes Frites

PAN BAGNAT «FACON GHDL» 34.00
 Pain de campagne garni à la rilette de thon, œuf dur, tomates, radis, fèves, oignons rouges,
 olives, basilic, ail, anchois et feuilles de laitue

Country bread garnished with tuna mayo, hard-boiled egg, tomatoes, radishes, beans,
 red onions, olives, basil, garlic, anchovies and lettuce leaves

Landbrötchen mit Tunfischmayo, Eier, Tomate, Radieschen, Bohnen, roter Zwiebel, Oliven,
 Basilikum, Knoblauch, Anchovis, und Kopfsalatblätter

TARTARE DE BŒUF **L** 42.00
 Œuf de caille moelleux, pommes frites et pains toast
 Soft quail eggs, French fries and toast breads
 Rohes Rindfleisch, weiches Wachtelei, Pommes Frites und Toastbrot



SNACKS

CHF

SALADE CESAR «GRAND HOTEL DU LAC» 26.00

Cœur de laitue sucrine, croûtons au thym citronné, anchois de Cantabrie et copeaux de vieux Belperknolle
Avec fines tranches de suprêmes de poularde suisse

Lettuce, Thyme croutons, Cantabrie anchovies and Belperknolle shavings.
With thin slices of Swiss chicken breast.

Kopfsalat-herzen, Zitronenthymian-Croutons, Anchovis aus Cantabrie und gereifter Belperknollen Hartkäse 38.00

Mit Schweizer Poularden-Brust Steifen

SALADE RIVIERA **V G L** 26.00

Salade mesclun, tomates cerise à l'huile de basilic, cœur d'artichaut,
écrasée de courgette à l'avocat et sarriette, beignet de panisse aux olives noires

Mixed green leaves, cherry tomatoes, basil oil, artichoke hearts,
mashed zucchini with avocado and savoury, chickpea Fritter.

Mesclun Salat, Cherry-tomaten mit Basilikum öl, Artischockenherzen,
Zucchini mit Avocado und Bohnenkraut, Kichererbsenkrapfen mit schwarzen Oliven

SALADE CAPRESE **V** 30.00

Tomates cœur de bœuf et mozzarella burrata à l'huile d'olive et vieux balsamique,
Accompagné de fougasse maison aux herbes aromatiques

Beefsteak tomatoes and burrata mozzarella with olive oil and aged balsamic vinegar.
Served with homemade fougasse bread.

Rinderherz-Tomaten und Burrata Mozzarella mit Olivenöl und altem Balsamico-Essig
Mit hausgemachter Fougasse und Gartenkräutern

MELON DE PROVENCE ET JAMBON CRU PIORA D'ORO **L** 30.00

Assaisonné au poivre mignonette et fleur de sel et ses grissinis au romarin et olives noires.

Melon from Provence and dry cured ham «Piora d'Oro»
Seasoned with fleur de sel, and black olives rosemary grissinis.

Zuckermelone aus der Provence und «Piora d'Oro» Rohschinken
Mariniert mit Mignonette Pfeffer und Meersalz, Rosmarin-Grissinis und schwarze Oliven



PLATS CHAUDS | MAIN DISHES | HAUPTSPESIEN

CHF

FILETS DE PERCHES FAÇON MEUNIERE 58.00

Pommes de terre fondantes aux oignons et citrons confits
Croûtons à la tapenade d'olive et fleurs de courgette farcies à la tomate

Lake Geneva perch filets « Meunière » style, oven-roasted potatoes with onions and lemons confit,
croutons with olive tapenade and tomato-stuffed zucchini flowers.

Eglifilets auf Müllerin Art. Kartoffeln mit Zwiebel und kandierter Zitrone,
Croutons mit Olivenpaste und Zucchini Blüten mit Tomaten

SUPREME DE POULET SUISSE 47.00

Mariné à la grûée de cacao et fèves de tonka, son jus corsé
Gâteau de semoule de blé dur aux amandes, jeunes pousses d'épinards, et oignon.

Swiss chicken breast marinated in crushed, dry-roasted cocoa and Tonka beans, served with its jus, wheat semolina and
almond cake, baby spinach and onion.

Schweizer Hühnerfilet mariniert mit Kakao und Tonka-Bohnen in Sauce
Hartweizengries mit Mandeln, Jungspinat und Zwiebeln.

GALETTE DE MILLET, AUX GRAINES DE CHIA ET LENTILLES **V L** 38.00

Chutney de tomates, mini poivrons confits et pistou au persil

Galette of millet with chia seeds and lentils
Tomato chutney, mini candied peppers with parsley pistou

Millet-Fisch, Chia-Körner und Linsen Tomaten-Chutney, mini-Paprika und Pesto mit Petersilie



CHEESES & DESSERTS

CHF

VERRINE DE CREMEUX CHOCOLAT, TARTARE DE MANGUE ET EMULSION PASSION G	14.00
<i>Creamy chocolate verrine, Mango tartar and passion fruit emulsion</i> <i>Crémige Schokoldaden-Verrine, Mango-Tartar und Passionsfrucht-Emulsion</i>	
CREME BRULEE VERVEINE ET COMPOTEE DE FRUITS ROUGES G	15.00
<i>Crème brûlée, verbena and red fruits compote</i> <i>Crème Brulée mit Eisenkraut und roten Beeren Kompott</i>	
ASSIETTE DE FRUITS ROUGES FRAIS G L	18.00
<i>Fresh red fruits platter</i> <i>Frische gemischte rote Beeren</i>	
SELECTION DE FROMAGES AFFINES SERVIS A L'ASSIETTE G L	24.00
<i>Servis avec ses garnitures et pains</i> <i>Refined Cheese platter</i> <i>Served with traditional garnish and bread</i> <i>Käsespezialitäten-Teller</i> <i>Mit Garnitur und Brotkorb</i>	



12H00 - 22H30