

Lake Side

Bei speziellen Diäten und Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service-Personal.



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeaulac



hotelbeaulac

Preise in CHF, einschliesslich aller Steuern und Abgaben – 1000.CHF-Scheine werden nicht akzeptiert.

Die Vorspeisen

Glas 1dl

Blumenkohl-Tartelette nach griechischer Art

Cashew, Harissa, Taggiasca-Oliven und Kokosnuss

Guido Brivio « Le Pra » Merlot, Tessin (CH)

9.-

17.-



Lauch-Salat Vinaigrette

Mortadella, Pistazien, Mizuna und Senfsamen

Vegetarische Version

Pinot Grigio DOC, domaine Adrian (IT)

10.-

16.-



13.-



Tintenfisch-Carpaccio

Yuzu Kosho, Forelleneier, Zitrusfrucht-Vinaigrette und Radieschen-Sprossen

Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)

9.-

22.-

Mit Zitrusfrüchten marinierter Lachs

Knuspriges Brot mit Ziegen-Frischkäse, Chicoree-Blätter und Mandarine

Macon Verze, Domaine la Denante (F)

11.-

20.-

Rote Zwiebelsuppe

Tomatisierte Bouillon, Chasselas, Porto und Toast mit gratiniertem Gruyère

Bosco del grillo IGP, Toscana (IT)

10.-

15.-



Rinder-Tatar mit Trüffel (120 gr)

Haselnüsse, Tobinambur-Pickles und Parmesan

Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)

9.-

19.-



Tempura-Garnelen

Süss-saure Mayonnaise

Cuvée Lake Side, Ciel de perdrix, Neuchâtel (CH)

8.-

22.-

Salat der Saison

Blattsalat, rohes Saison-Gemüse und Vinaigrette

Cuvée Lake Side, Pinot noir, Neuchâtel (CH)

8.-

14.-

= Signature Dish / = Vegetarisch / = Vegan / = Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Tintenfisch – Portugal / Lachs – Norwegen / Mortadella – Italien
Tatar – Schweiz / Garnelen – Vietnam

Die Hauptgänge

Glas 1dl

Gebratener Kabeljau

Knollensellerie, Kaki und Hummerbisque mit Sanddorn

Chardonnay, Château d'Auvernier (CH)

43.-



12.-

Fisch-Paella

Rotbarschfilet, Calamari, Muscheln, Chorizo, Reis, Broccolini und Safran-Emulsion

Love by Léoube, Côtes de Provence (F)

42.-



9.-

Wolfsbarsch-Filet

Karotten, Spinat-Gnudi, Mango-Sud mit Curry und frischem Koriander-Pesto

Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)

40.-



9.-

Hühnchen-Tajine mit Zitrone

Kalamata-Oliven, weisse Rüben, Weintrauben, Kichererbsen, Basilikum und Bulgur

Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, St-Blaise (CH)

40.-

9.-

Lamm-Krokette - 7 Stunden gegart

Süsskartoffel-Gnocchi, Rosenkohl, Feta mit Fleisch-Jus

La demoiselle d'Haut Peyrat, Haut Médoc (F)

39.-

12.-

Rinder-Filet

Dreierlei Butternut (Spalten, Stampf, Püree), confierte Orangen, grüner Kardamon, Kakaobohnen-Nibs und hausgemachte Barbecue-Sauce

Gigondas Jugunda, La ferme du Mont (F)

55.-



11.-

Rinder-Tatar mit Trüffel (250 gr)

Haselnüsse, Topinambur-Pickles und Parmesan

Dazu geröstete Landbrot-Toasts

Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)

42.-

9.-

Linguine mit Miesmuscheln

Weiswein, Muscheln, Knoblauch, Piment und Petersilie

Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)

39.-

10.-

= Signature Dish / = Vegetarisch / = Vegan / = Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Kabeljau – Norwegen / Rotbarsch – Island / Wolfsbarsch – Griechenland / Tintenfisch – Portugal / Muscheln – Frankreich / Chorizo – Schweiz / Geflügel – Schweiz / Lamm – Irland / Rinderfilet – Australien / Tatar – Schweiz / Miesmuscheln – nordwestlicher Atlantik

Hauptgänge

Rein vegetarisch

Glas 1dl

Dreierlei Butternut (Spalten, Stampf, Püree) Confierte Orangen, grüner Kardamon, Kakaobohnen-Splitter und hausgemachte Barbecue-Sauce <i>Macon Verze, Domaine la Denante (F)</i>	28.-	 
Kartoffel. Rösti mit Zitrone Mousseline, Champignons und Zwiebelcreme <i>La Demoiselle d'Haut Peyrat, Haut-Médoc, (F)</i>	29.-	 
	11.-	
	12.-	

Kinder-Menu (bis 12 Jahre)

28.-

Hauptspeise

Kabeljau-Filet

Linguine und gebratene Pilze
ODER

Hacksteak

Kartoffel-Rösti und Karotten

Dessert

Warme Lütticher Waffel

Schlagrahm und hausgemachte Schokoladensauce
ODER

Eisbecher

(2 Aromen zur Wahl)

Zum Schluss

Käse und süsse Gaumenfreuden

Gereifter Käse von Käsemeister Sterchi

16.-

Norwegisches Omelett

Vanille-Eis mit Orangen, Mandarinen-Sorbet, Biskuit mit Pistazien, Meringue und Grand Marnier- Flambieren

17.-



Variationen von der Zitrone

Crème Brûlée, Sorbet und Brioche mit confierten Zesten

14.-



Die Litschi

Litschi-Mousse mit confierten Maronen, Biskuit mit Kastanie und ihrem Saft

15.-



Schokoladen-Charlotte (73% Kakao)

Pochierte Birnen, Macarons und Coulis mit 4 Gewürzen

16.-



Apfel-Quitten-Crumble

Quitten-Coulis, Eiscreme und Knusperhippe mit grünem Kardamon

14.-



Zu unseren süssen Spezialitäten empfehlen wir ein Glas Champagner

Laurent-Perrier brut 18.-

Laurent-Perrier rosé 22.-

Eis

Unsere Eis- und Sorbetsorten werden in einem Schweizer Handwerksbetrieb ohne Aromaten und Farbstoffe hergestellt.

Coupe Danemark (Vanille-Eis, Schokoladensauce und Schlagrahm)	14.-
Eiskaffee (Kaffee-Eis, Espresso und Schlagrahm)	14.-
Coupe Colonel (Zitronensorbet, Yuzu mit einem Schuss Wodka)	16.-
Eisbecher «Williamine» (Birnen sorbet mit Birnenschnaps begossen)	16.-

Eis

Kaffee
Matcha-Tee
Dunkle Schokolade
Lebkuchen
Bourbon-Vanille
Schwarzer Sesam
Ingwer
Pistazie
Natur-Joghurt
Kokosnuss

Sorbets

Birne
Litschi
Zitrone-Yuzu
Mango
Passionsfrucht
Erdbeere
Mandarine
Himbeere

4.- pro Kugel / zusätzlich Rahm 2.- / zusätzlich Schokoladensauce 2.-