



Lake Side

restaurant - sushi bar - lounge

Herbstkollektion
2020

Bei spezifischen Diäten und besonderen Nahrungsmittelunverträglichkeiten bitten wir Sie, sich an unser Service-Personal zu wenden.

Die Vorspeisen

Eine leichte Brise

Glas 1dl

Kurz gebratene Jakobsmuscheln in ihrer Schale serviert	GF	23.-
Waldpilze und Haselnuss-Muskat-Espuma		
Vegetarische Version ohne Jakobsmuschel	V	16.-
<i>Sancerre, Domaine Laporte, Vallée de la Loire (F)</i>		11.-
Kürbis-Soufflé		20.-
Entenstopfleber-Parfait mit Kastaniensplittern		
Vegetarische Version ohne Parfait, mit Salat	V	18.-
<i>Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne (F)</i>		12.-
Tintenfische «à la minute» dampfgegart	GF	18.-
Farce Apfel-Birne-Speck und Ingwer, Dubarry-Crème		
<i>Chevemy, Domaine Delaille, Vallée de la Loire (F)</i>		9.-
Halber Hummer glasiert à la «Cardinal»		30.-
Trilogie rund um die Beete, emulgierte Bisque		
<i>Pouilly-Fumé, Mademoiselle de T, Château de Tracy, Vallée de la Loire (F)</i>		11.-
Garnelen im Tempura-Teig 		22.-
Sweet Chili-Emulsion		
<i>Cuvée Lake Side, Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)</i>		8.-
Gourmet-Tarte mit Steinpilzen und kurz gebratener Entenstopfleber		24.-
Junge Sprossen		
<i>Riesling, Wolfberger, Alsace (F)</i>		9.-
Gemischter Salat	V-GF	14.-
Feine Kräuter und Sakura, hausgemachte Vinaigrette		
<i>Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)</i>		8.-

 = Signature Dish **V** = Vegetarisch / **GF** = Glutenfrei

Herkunft der Produkte : Jakobsmuscheln - Kanada / Tintenfische, Garnelen - Vietnam / Hummer - Kanada/EU

Preise in CHF, inklusive aller Steuern und Abgaben

Zu zweit geniessen...

...als Vorspeise

Glas 1dl

AUS DEM MEER

Jakobsmuscheln in ihrer Schale serviert, Garnelen und Tintenfische

Chardonnay « *Vieilles Vignes*», *Domaine Grisoni (CH)*

10.-

18.- par pers.

VOM LAND

Mini-Gourmet-Tarte, Rinder-Tatar und gratiniertes
Entenstopfleber-Parfait

Malbec, *Domaine La Grillette (CH)*

14.-

16.- par pers.

VEGETARISCH

Kürbis-Creme, Pilze und Haselnuss-Espuma, Rösti mit Gruyère

Chablis, *Joseph Drouhin, Bourgogne (F)*

12.-

V 14.- par pers.

...als Hauptspeise

Tournedos vom Black Cod mit Miso karamellisiert

Pilz-Gemüse-Dashi-Brühe

Pouilly-Fumé, *Mademoiselle de T, Château de Tracy,
Vallée de la Loire (F)*

11.-

GF 48.- par pers.

Côte de Bœuf (Hochrippe) «à la minute»

mit geräucherten Koniferen-Aromen gebraten

Kartoffel-Apfel-Gratin, Poivrade Sauce

Malbec, *Domaine La Grillette (CH)*

14.-

58.- par pers.

Rinderfilet-Tatar à la Mama Wong 150 gr.

Rustikale Pommes Frites und Schale mit Salat

Galotta, *Domaine La Grillette (CH)*

11.-

38.- par pers.

 = Signature Dish V = Vegetarisch / GF = Glutenfrei

Herkunft der Produkte: Jakobsmuscheln - Kanada / Garnelen - Vietnam / Rinder-Tatar - Schweiz/EU

Black Cod - USA / Côte de Boeuf - EU

Preise in CHF, inklusive aller Steuern und Abgaben

Die Hauptgerichte

Zwischen Wasser und Land

Glas 1dl

Wolfsbarsch-Rücken mit Kaffee-Aromen		42.-
Auberginenkaviar mit Ziegen-Frischkäse, Herbsttrompeten-Vinaigrette Chardonnay Barrique , Château d'Auvernier (CH)	12.-	
Confiertes Lachs-Rücken		38.-
Weisse Bohnen mit Tomate und Vanille abgeschmeckt und Artischockenherzen in Curry-Tempura St Nicolas de Bourgueil , «Les Gravilices», Vallée de la Loire (F)	9.-	
Eglifilets Müllerinnenart im Portobello-Pilz	GF	42.-
Sauce Tartar und Schmelzkartoffeln Cuvée Lake Side , Chasselas, Neuchâtel (CH)	8.-	
Mit Räucher-Öl kross gebratenes Rinderfilet		55.-
Auf einem Pilzbett, Kartoffel-Mousseline mit Trüffelbutter, Périgourdine Sauce Le Volte IGT Toscana , Tenuta Dell'Ornellaia (IT)	13.-	
Entenkeulen-Confit mit Hoisin-Sauce lackiert		38.-
Süsskartoffel-Stampf gratiniert, knackiger Pak Choy und getrocknete Zwiebeln Gueule de Loup , AOC Pic Saint Loup, Domaine de la Linquière (F)	9.-	
Rinderfilet-Tatar à la Mama Wong 	150 gr	38.-
Rustikale Pommes Frites und Schale mit Salat	250 gr	46.-
Galotta , Domaine La Grillette (CH)	11.-	

 = Signature Dish **V** = Vegetarisch / **GF** = Glutenfrei

Herkunft der Produkte: Wolfsbarsch - Griechenland / Lachs - Schottland / Egli-Fisch - EU /
Ente - Frankreich / Rind - Schweiz/EU

Preise in CHF, inklusive aller Steuern und Abgaben

Hauptspeisen

Rein Vegetarisch

Glas 1dl

Mit Miso karamellisierten Tofu

Dashi-Brühe mit Pilzen und Gemüse

Riesling, Wolfberger, Alsace (F)

V - GF 24.-

9.-

Korallenlinsen-Töpfchen

Birne und Apfel « à la diable » gebraten

Mosaïque (Gamaret-Garanoir-Pinot Noir)

Château d'Auvernier (CH)

V 24.-

11.-

FÜR UNSERE KLEINEN GÄSTE

Wir bieten Ihren Kindern die Möglichkeit, die Geheimnisse und die Diversität unserer Küche zu entdecken! Sie können nach Lust und Laune eine Vor- und eine Hauptspeise zum «magischen» Preis von CHF 25.- wählen, oder eine Hauptspeise zu CHF 15.- (halbe Portion). Bis zu 12 Jahren in Begleitung, ohne Getränke.

V = Vegetarisch / **GF** = Glutenfrei

Preise in CHF, inkl. aller Steuern und Abgaben

Der Herbst

Die ephemere Karte

<u>VORSPEISEN</u>		Glas 1dl	
Marennens-Austern neu interpretiert (6 STÜCK)			24.-
Espuma von Vinaigrette mit grauer Schalotte und Algenbrot			
Sancerre , <i>Domaine Laporte, Vallée de la Loire (F)</i>	11.-		
Wild-Terrine			18.-
Brioche à la « Arme Ritter » und exotisches Chutney			
Saint-Joseph « L'Instinct » , <i>Domaine Jolivet, Vallée du Rhône (F)</i>	13.-		
<u>HAUPTGERICHTE</u>			
Hirsch-Entrecôte			45.-
Wacholder-Aromen, traditionelle Wild-Beilagen und Spätzle			
Gigondas , <i>La Ferme Du Mont, Vallée du Rhône (F)</i>	11.-		
Hase „à la royale“			42.-
Amandine-Kartoffelstampf mit frischer Butter und cremigem «Fumaison»- Käse			
Rasteau « Esprit D'Argiles » , <i>Domaine de la Collière, Vallée du Rhône (F)</i>	9.-		
<u>DESSERTS</u>			
Die Sauerkirsche		V	12.-
Eclair mit Kakao-Ganache, in Kirsch marinierte kleine Sauerkirschen			
Champagne <i>Laurent-Perrier brut (F)</i>	18.-		
Die Brombeere		V	14.-
Feine Brombeer-Tarte «Upside Down» mit Majoran, Mascarpone-Eis			
Kir Royal Mûre , <i>Laurent-Perrier (F)</i>	19.-		

V = Vegetarisch / GF = Glutenfrei

Herkunft der Produkte: Austern - Frankreich / Terrine - Schweiz / Hirsch-Entrecôte - Deutschland / Hase - Uruguay
Preise in CHF, inkl. aller Steuern und Abgaben

Und zum Schluss ... Süsses

Gereifter Käse von Käsemeister Sterchi

18.-

Glas 1dl

Exotische Note

Kokosmilche-Creme, sämige Bananen-Passionsfruchtcreme,
Piña Colada-Sorbet

Prosecco, Ca' di Pietra

9.-

V 16.-

Die Schokolade

Milchschokoladen-Soufflé, pochierte Birne mit Kümmel,
Williamine-Eis

Maury (sucré), Domaine Coume du Roy (F)

11.-

V 18.-

Apfel und Sellerie

Apfel mit Sellerie-Herz, Ingwer und Zitrusfrüchte-Eis

Champagne Laurent-Perrier Blanc de Blancs (F)

22.-

V 16.-

Die Feige

Butterweiches Mais-Biskuit, gebratene Feige, Mas Amiel-Reduktion

Champagne Laurent-Perrier rosé (F)

22.-

V 16.-

Die Haselnuss

Haselnuss-Variationen, Weisse Schokoladen-Crémeux,
Avocado-Espuma

Liqueur Noisette, Frangelico

9.-

V 15.-

V = Vegetarisch / **GF** = Glutenfrei

Preise in CHF, inkl. aller Steuern und Abgaben

Eis

Unsere Eis- und Sorbet-Sorten werden handwerklich, ohne künstliche Aromen und Farbstoffe in Frankreich hergestellt.

Coupe Dänemark (Eis «Vanilla Dream», Rahm, warme geschmolzene Schokolade)	14.-
Eiskaffee (Espresso-Eis knusprig, Kaffee-Sauce, Schlagrahm)	14.-
Sorbet-Palette und frische Früchte	15.-

Unser Eis-Aromen:

Kaffee
Joghurt nature
Dunkle Schokolade
Karamell Salzbutter
Vanille
Schwarzer Sesam
Ingwer
Grüntee
Pistazie
Kokosmilch

Unsere Sorbets:

Erdbeere
Himbeere
Zitrone
Yuzu
Passionsfrucht
Litschi
Mango

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