



Lake Side

restaurant - sushi bar - lounge

Speisekarte

Winter 2020-2021

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

Die Vorspeisen

Eine leichte Brise

Glas 1dl

Scampi-Carpaccio mit Zitrone verfeinert	22.-
Salsa Verde und Granatapfel-Splitter	
Chablis , Joseph Drouhin, Bourgogne (F)	12.-
Kürbis und mit Satay karamellierte Cashew-Nüsse	V 16.-
Kokosmilch-Emulsion	
Chardonnay « Vieilles Vignes », Domaine Grisoni (CH)	10.-
Handgeschnittenes Kalbs-Tatar, Marennes-Austern	GF 22.-
Curry und Granny Smith-Emulsion	
<i>Mosaïque</i> , Gamaret-Garanoir-Pinot Noir , Château d'Auvernier (CH)	11.-
Financier-Cake mit Vacherin Mont d'Or-Käse	20.-
Cecina (Rinderschinken) gehobelt, Früchte-Mikado u. Pilz-Carpaccio	
Chardonnay Barrique , Château d'Auvernier (CH)	12.-
In Crevetten-Kardamom-Bouillon pochierte Entenstopfleber	GF 24.-
Meerrettich und altes Gemüse	
Vegetarische Version ohne Entenstopfleber	V 14.-
Pinot gris Barrique , Château d'Auvernier (CH)	11.-
Jakobsmuscheln in Erdnusskruste	24.-
Cremiges Duo von Topinambur und Kastanien	
Sauvignon blanc , Domaine Keller (CH)	9.-
Garnelen im Tempura-Teig 	25.-
Sweet Chili-Emulsion	
<i>Cuvée Lake Side</i> , Œil de perdrix , Neuchâtel (CH)	8.-
Gemischter Salat	V-GF 14.-
Feine Kräuter und Sakura, hausgemachte Vinaigrette	
<i>Cuvée Lake Side</i> , Chasselas , Neuchâtel (CH)	8.-

 = Signature Dish V = Vegetarisch / GF = Glutenfrei


Herkunft der Produkte : Langustinen - Süd-Afrika / Kalb - EU / Cecina-Rind - Spanien / Entenstopfleber - Frankreich
Jakobsmuscheln - Kanada / Garnelen - Vietnam

Preise in CHF, inklusive aller Steuern und Abgaben

Die Hauptgerichte

Zwischen Wasser und Land

Glas 1dl

Dampfgegartes Glattbutt-Filet und «Kaviar» vom Pomelo	GF	44.-
Gelbe Steckrüben-Variationen, graue Crevetten und emulgierte Bouillon		
Chardonnay « <i>Vieilles Vignes</i> », <i>Domaine Grisoni (CH)</i>		10.-
Tournedos vom Kabeljau lackiert «à la Matelote» (Speck)		42.-
Coulis von karamellisiertem Pastinaken-Mark und Kresse, Toast Melba		
St Nicolas de Bourgueil , « <i>Les Gravilices</i> », <i>Vallée de la Loire (F)</i>		9.-
Gebratene Eglifilts mit Beilagen «à la Grenobloise»		42.-
Kapern, Knollensellerie und Wachtelei, Kartoffelpüree		
<i>Cuvée Lake Side</i> , Chasselas , <i>Neuchâtel (CH)</i>		8.-
Lamm-Carré in Tahina-Tomaten-Kruste		48.-
Mit Shakshuka gefüllte Makkaroni, reduzierter Estragon-Jus		
Gigondas , <i>La Ferme Du Mont</i> , <i>Vallée du Rhône (F)</i>		11.-
Knochengereiftes Rinderfilet kurz gebraten, reduzierter Porto-Jus	GF	55.-
Agria-Kartoffelstampf mit Trüffel, goldgelb gebratener Mini-Sellerie		
Le Voite , <i>Dell'Ornellaia (I)</i>		13.-
Geflügel-Suprême und Hummer in Wan Tan		38.-
Emulgierte Bisque, Karotten mit Nussbutter		
Galotta , <i>Domaine La Grillette (CH)</i>		11.-
Rinderfilet-Tatar à la Mama Wong 		150 g 38.-
Rustikale Pommes Frites und Schale mit frischem Salat		250 g 46.-
<i>Cuvée Lake Side</i> , Pinot noir , <i>Neuchâtel (CH)</i>		8.-

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

Herkunft der Produkte: Glattbutt - Frankreich / Kabeljau - Frankreich / Eglifisch - EU / Lamm - EU
Rind - EU / Geflügel - Schweiz / Hummer - Kanada / Rinder-Tatar - Schweiz/EU

Preise in CHF, inklusive aller Steuern und Abgaben

Hauptspeisen

Rein Vegetarisch

Glas 1dl

Vegetarischer Pot-au-feu

Feldsalat (Nüssli) und Trüffel-Vinaigrette

Chardonnay Barrique, *Château d'Auvernier (CH)*

12.-

V-GF 26.-

Fregola Sarda wie Risotto zubereitet

Esskastanien-Pilz-Creme

Saint-Joseph «L'Instinct», *Domaine Jolivet, Vallée du Rhône (F)*

13.-

GF 24.-

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

Und zum Schluss ... Süsses

Selektion von gereiftem Käse von Käsemeister Sterchi 18.-

Die Marone *Glas 1dl* **V** 14.-
Sponge Cake und geeiste Creme, Passionsfrucht und Pastinaken-Chips
Prosecco, Ca' di Pietra 9.-

Die Schokolade **V** 18.-
Milkschokoladen-Soufflé und kleines Windbeutel-Duo,
Creme mit 4 Gewürzen und Butternut-Sorbet
Maury (sucré), Domaine Coume du Roy (F) 11.-

Die Clementine **V** 16.-
Clementinen-Variationen, Kumquat-Kompott und Nougatsplitter
mit confierter Orange
Champagne Laurent-Perrier brut (F) 18.-

Kokosnuss **V** 16.-
Sandbiskuit mit Ingwer, Zitronencreme, Kokosnuss-Sphärisfizierung,
Tannen-Espuma
Champagne Laurent-Perrier blanc de blancs (F) 22.-

Die Pavlova **V** 16.-
Meringue mit 4 Gewürzen, Kakao-Mousse mit gerösteten Mandeln
und flüssiger Praliné-Ganache
Francs Côte de Bordeaux AOC (Liquoreux), Château Cru Godard (F) 11.-

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.-