



# Lake Side

restaurant - sushi bar - lounge

## Speisekarte Sommer 2021

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

# Die Vorspeisen

## Eine leichte Brise

Glas 1dl

### Ceviche von der Dorade

Sauce mit Kokosmilch und Zitronensaft, Koriander und Radieschen

 23.-

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

11.-

### Pochiertes Ei und Mortadella

Coulis von Piquillo, Alp-Greyerzer, Shiitake-Salat

19.-

#### Vegetarische Version

Mosaïque, (**Gamaret-Garanoir-Pinot Noir**),  
Château d'Auvernier (CH)

11.-

 17.-

### Lachs in Roter Bete mariniert

Ricotta, Dill-Granita, confierte Zitrone und Gurke

24.-

**Sancerre «Les Grandmountains», Domaine Laporte,  
Vallée de la Loire (F)**

11.-

### Entenstopfleber-Terrine

Erdbeer Chutney, feines Gelee, Wakame mit Sesam

25.-

**Pinot gris Barrique, Château d'Auvernier (CH)**

11.-

### Garnelen-Tempura

Sweet Chili-Emulsion

 22.-

**Cuvée Lake Side, Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)**

8.-

### Gemischter Salat

Feine Kräuter und Sakura, hausgemachte Vinaigrette

  14.-

**Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)**

8.-

# Die Hauptgerichte Zwischen Wasser und Land

Glas 1dl

## Roter Thunfisch halbgemacht

Paprikaschoten-Jus mit Bonito, Fenchel-Carpaccio mit Bottarga und scharfe Mango-Salsa

*Galotta, Domaine La Grillette (CH)*

 44.-

## Petersfisch-Filet

Sellerie-Bruschetta mit Tapenade, Hummus mit Curry, grüne Bohnen und Kresse-Jus

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

48.-

## Egelfilet Müllerinnenart mit Curry

Bintje-Kartoffelchip, Oliven-Püree und Sauce Vierge

*Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)*

 42.-

## Rinder-Filet

Polenta-Frites, Karotten-Pickles, Jus mit Senfkörnern

*Le Volte IGT Toscana, Tenuta Dell'Omellaia (IT)*

 55.-

## Hühner-Filet mit Körner-Mi

Glasierte Aubergine mit Miso, Sauce mit gelbem Wein und grünen Trauben

*Pic Saint Loup « La Gueule de Loup »,*

*Le chemin des rêves (F)*

40.-

9.-

## Tatar vom Rinderfilet à la Mama Wong

Rustikale Pommes Frites und Schale Salat

150 gr

 38.-

250 gr

46.-

*Pinot Noir Barrique « Signature »,*

*Bouvet-Jablot, Auvernier (CH)*

12.-

## Gebratene Entenbrust

Rotkohl mit Wacholderbeeren, Butter mit Brombeeren und grüner Apfel

*Gigondas, La Ferme Du Mont, Vallée du Rhône (F)*

 44.-

11.-

# Hauptspeisen

## Rein Vegetarisch

Glas 1dl

### Glasierte Aubergine mit Miso

Schaumige Zwiebel-Bouillon mit Ponzo und grünen Trauben

  25.-

### St Nicolas de Bourgueil,

«Les Gravilices», Vallée de la Loire (F)

9.-

### Risotto mit Zucchini

Confierte Zitrone, Basilikum und Beurre blanc mit Aprikose

  29.-

### Chardonnay «Vieilles Vignes»,

Domaine Grisoni (CH)

10.-

## 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.

# Der Sommer

## Die ephemer Karte

*FRISCH SERVIERT*

Glas 1dl Vorspeise / Hauptspeise

**Gegrillte Romana-Salatherzen und pikante Kabeljau-Accras mit Chili** 27.-

Geräucherte Tomme (Weichkäse), Caesar-Sauce und Salsa Verde

*Chablis, Joseph Drouhin, Bourgogne (F)* 12.-

**Tomaten «einmal anders»** 24.-

Burrata di Bufala, Erdbeer-Gazpacho, Grüner Apfel-Gelee

*«Esprit Gassier», Château Gassier, Côtes de Provence AOC (F)* 9.-

**Quinoa-Taboulé** 14.- 22.-

Zitronen-Gelee, Koriander, Erdbeere, Gurke, frittierter Knoblauch

*Sauvignon blanc, Domaine Keller (CH)* 9.-

**Pampelmusen-Salat mit Garnelen** 24.- 33.-

Grüne Papaya, geröstete Erdnüsse, Koriander, Kresse-Sprossen

**Vegetarische Version ohne Garnelen** 14.- 23.-

*Cuvée Lake Side, Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)* 8.-

# Und zum Schluss... Süßes

**Gereifter Käse von Käsemeister Sterchi** 16.-

*Glas 1dl*

**Die gebratene Aprikose** 16.-

Brioche-Flan mit Mandeleis, Holunderessenz-Espuma

**Apricot Sour** 14.-

**Die Schokolade** 18.-

Moelleux, flüssiger Kern mit Passionsfrüchten und Eis mit Timut-Pfeffer

**Maury (sucré), Domaine Coume du Roy (F)** 11.-

**Crème brûlée** 16.-

Nektarinien-Variationen und Verbene-Zitrone-Eiscreme

**Prosecco, Ca' di Pietra (I)** 9.-

**Die Melone** 18.-

Gestürzte Tartelette, Orgeat-Sirup und Johannisbeeren

**Champagne Laurent-Perrier brut (F)** 18.-

**Rund um die Erdbeere** 15.-

Black Sesame Sponge Cake und Limetten-Gelee

**Champagne Laurent-Perrier rosé (F)** 22.-

# Eis

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

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