



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

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

 23.-

11.-

Pochiertes Ei und Mortadella

Coulis von Piquillo, Alp-Greyerzer, Shiitake-Salat

Vegetarische Version

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

19.-

 17.-

11.-

Lachs in Roter Bete mariniert

Ricotta, Dill-Granita, confierte Zitrone und Gurke

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

24.-

11.-

Entenstopfleber-Terrine

Erdbeer Chutney, feines Gelee, Wakame mit Sesam

Pinot gris Barrique, Château d'Auvernier (CH)

25.-

11.-

Garnelen-Tempura

Sweet Chili-Emulsion

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

 22.-

8.-

Gemischter Salat

Feine Kräuter und Sakura, hausgemachte Vinaigrette

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

  14.-

8.-

Die Hauptgerichte

Zwischen Wasser und Land

Glas 1dl

Roter Thunfisch halbgegart

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

Galotta, *Domaine La Grillette (CH)*

11.-



44.-

Petersfisch-Filet

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

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

12.-

48.-

Eglifilets Müllerinnenart mit Curry

Bintje-Kartoffelchip, Oliven-Püree und Sauce Vierge

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

8.-



42.-

Rinder-Filet

Polenta-Frites, Karotten-Pickles, Jus mit Senfkörnern

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

13.-



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)*

9.-

40.-

Tatar vom Rinderfilet à la Mama Wong

Rustikale Pommes Frites und Schale Salat

Pinot Noir Barrique « *Signature* », *Bouvet-Jablot, Auvernier (CH)*

12.-

150 gr

250 gr



38.-

46.-

Gebratene Entenbrust

Rotkohl mit Wacholderbeeren, Butter mit Brombeeren und grüner Apfel

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

11.-



44.-

ⓑ = Signature Gericht / 🌱 = Vegetarisch / 🍃 = Vegan / 🌾 = Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Roter Thunfisch – Philippinen / Petersfisch – Frankreich / Eglifisch – Polen / Geflügel – Frankreich / Rindfleisch – Schweiz / Ente – Kanada

Preise in CHF, inklusive aller Steuern und Abgaben

Hauptspeisen

Rein Vegetarisch

Glas 1dl

Glasierte Aubergine mit Miso

Schaumige Zwiebel-Bouillon mit Ponzu und grünen Trauben

St Nicolas de Bourgueil,

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

  25.-

9.-

Risotto mit Zucchini

Confierte Zitrone, Basilikum und Beurre blanc mit Aprikose

Chardonnay «Vieilles Vignes»,

Domaine Grisoni (CH)

  29.-

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 ephemere 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

Cuvée Lake Side, CEil de perdrix, Neuchâtel (CH)   14.- 23.-

8.-

Und zum Schluss... Süsses

Gereifter Käse von Käsemeister Sterchi

16.-

Glas 1dl

Die gebratene Aprikose

Brioche-Flan mit Mandeleis, Holunderessenz-Espuma

Abricot Sour

 16.-

14.-

Die Schokolade

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

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

 18.-

11.-

Crème brûlée

Nektarinen-Variationen und Verbene-Zitrone-Eiscreme

Prosecco, Ca' di Pietra (I)

  16.-

9.-

Die Melone

Gestürzte Tartelette, Orgeat-Sirup und Johannisbeeren

Champagne Laurent-Perrier brut (F)

 18.-

18.-

Rund um die Erdbeere

Black Sesame Sponge Cake und Limetten-Gelee

Champagne Laurent-Perrier rosé (F)

 15.-

22.-

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.-