

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

Gegrillte Auberginen-Cannelloni Ricotta, Bulgur, Kirschtomaten, Piquillo Paprika-Coulis und Pesto Als Hauptgang (5 Stück) <i>Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)</i>	18.- 24.- 10.-	Y
Bruschetta mit Wolfsbarsch-Tatar Knuspriges Brot, Gurke und Ziegenkäse <i>Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)</i>	22.- 8.-	
Crudo aus rotem Thunfisch Tomaten, orientalische Vinaigrette mit Grieß, Erbsen und Basilikum <i>Chardonnay Signature, Domaine Bouvet-Jablor (CH)</i>	23.- 12.-	
Salat der Saison Avocado, Radieschen, Auberginencreme, Römersalat, Kapern, Croutons und Parmesan <i>Entre-Deux-Mers, Château Landereau (F)</i>	17.- 9.-	Y
Kürbissalat Burrata, Nüsse, Honigvinaigrette und Trüffelöl Zuschlag geriebene Trüffel 5 g <i>Pinot Grigio, Domaine Adrian (IT)</i>	17.- 11.- 10.-	Y V
Carpaccio vom Rind Paprika-Pickles, Sardellen, Rucola, Parmesan und Kapern <i>Pinot Noir Signature, Domaine Bouvet-Jablor (CH)</i>	19.- 12.-	
Oktopus auf galizische Art Ratte-Kartoffeln, geräucherte Paprika und Aioli <i>Pouilly-Fuissé, Domaine de la Denante (F)</i>	20.- 12.-	V
Artischockensuppe mit Trüffelöl Gebratene Artischocken, Parmesan-Espuma und Chips <i>Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)</i>	20.- 9.-	Y V

 = Signature Dish /
  = Vegetarisch /
  = Vegan /
  = Glutenfrei
 Herkunftsländer der Produkte: Wolfsbarsch – Griechenland / Roter Thunfisch – Philippinen / Rind – Schweiz
 Oktopus – Zentralwestpazifik / Eier – Schweiz

Die Hauptgänge

	<i>Glas 1dl</i>	
Pochierter Kabeljau Brühe nach Minestrone-Art, Saisongemüse und Kräuter <i>Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)</i>	40.- 10.-	
Gegrillter Wolfsbarsch mit Salsa Verde Brunnenkresse, Zitrone und geröstete Tomaten <i>Côtes de Provence, Love by Léoube (F)</i>	42.- 9.-	
Gegrillter Tintenfisch Kichererbsen mit Chorizo und Pequillos <i>Cuvée Lake Side, Pinot Noir, Neuchâtel (CH)</i>	38.- 8.-	
Bouillabaisse mit Rotbarsch und Gambas Paprika und Tomatenpiperade <i>Entre-Deux-Mers, Château Landereau (F)</i>	38.- 9.-	
Gebratenes Hähnchenfilet mit Zitrone Kalamata-Oliven und Kirschtomaten <i>Bosco del grillo IGP, Toscana (IT)</i>	40.- 10.-	
Kefta von gegrilltem Lamm Rösti und Curry-Korallenlinsencreme <i>Merlot, Guido Brivio « Le Pra » Tessin (CH)</i>	38.- 9.-	
Tagliata vom Rinderfilet mit Pfeffer Confiertes Eigelb, geriebener Parmesan und Schnittlauch <i>Malbec-Merlot, Domaine Grillette (CH)</i>	45.- 12.-	
RISOTTO UND PASTA		
Risotto mit Meeresfrüchten Hummerbisque, Tintenfisch und Riesengarnelen <i>Chardonnay Signature, Domaine Bouvet-Jablot (CH)</i>	40.- 12.-	
Risotto al parmigiano Mascarpone und Parmesan <i>Chardonnay Signature, Domaine Bouvet-Jablot (CH)</i>	20.- 12.-	 
Ravioli mit Ricotta und Spinat Zitronenbutter, Salbei und Pinienkerne <i>Bosco del Grillo IGP, Toscane (IT)</i>	34.- 10.-	

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

Herkunftsländer der Produkte : Kabeljau – Nordostatlantik / Wolfsbarsch – Griechenland / Tintenfisch – Spanien / Dorade Rotbarsch – Nordost-Atlantik
Gellügel – Schweiz / Lamm – Schweiz / Rinderfilet – Australien / Riesengarnelen – Vietnam / Parmaschinken – Italien / Hummer – Nordwestatlantik

Beilagen

9,-

Zucchini mit Pesto und Pinienkernen



Pommes-Frites mit Feta



Gebratene Aubergine, Harissa-Tahini-Sauce



Ratatouille



Karottengrün und Currycreme



Fregola Sarda mit Pilzen, Kräutern und Croutons



Gebratener Blumenkohl, Rosinen und Tahinisauce



Kinder-Menü (bis 12 Jahre)

28,-

Hauptgang

Rotbarschfilet



1 Beilage nach Wahl

Oder

Risotto al parmigiano



Oder

Gebratenes Hähnchenfilet



1 Beilage nach Wahl

Dessert

Frischer Obstteller



Oder








Eisbecher



(2 Aromen zur Wahl)

Zum Schluss

Käse und süsse Gaumenfreuden

Gereifter Käse von Käsemeister Sterchi	16.-	 
Die Tarte Tropézienne mit Himbeeren	14.-	
Baba mit Zitrusfrüchten, Doppelrahmeis (Flambieren mit Imperialer Mandarine)	15.-	
Blätterteigkuchen mit Äpfeln, feinem Gelee und Preiselbeerkompott	13.-	
Schoko-Cookie, schwarze Johannisbeeren, Schokoladeneis und Popcorn	13.-	
Erdbeer-Panna-Cotta mit frischen Erdbeeren, Zitronenkeksherz und Basilikum-Sorbet	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, Schlagsahne, warme geschmolzene Schokolade)	14.-	
Eiskaffee (Espresso-Eis, Krokant, Kaffeesauce, Schlagsahne)	14.-	
Becher mit roten Früchten (Joghurt-Eis mit Beeren, Fruchtsauce und Schlagsahne)	15.-	
Aprikosenbecher (Pistazien-Financier, Aprikosen-Textur und Schlagsahne)	15.-	

Eis

Vanille
Dunkle Schokolade
Dulce de leche
Kaffee
Pistazie
Matcha-Tee
Schwarzer Sesam
Waldfruchtjoghurt
Kokosnuss

Sorbets

Zitrone
Erdbeere
Himbeere
Exotisches Sorbet
Walliser Aprikose
Litschi
Weinbergpfirsich
Melone

5.- pro Kugel / zusätzlich Sahne 2.- / zusätzlich Schokoladensauce 2.-