Lake Side

Moderne Brasserie

Hotel Beaulac

Hotel Beaulac
Password: hotelbeaulac

hotelbeaulac

Preise in CHF, einschliesslich aller Steuern und Abgaben

DIE EMPFEHLUNGEN DER SAISON

ALS VORSPEISE

Nüsslisalat, Speck, Eier und Croutons 16.-
Sautierte Pfifferlinge mit Petersilie 23.-
Kürbissuppe mit Kürbiskernpraliné 14.-

ALS HAUPTSPEISE

Rote-Rüben-Risotto,
Bleuchâtel, Birne und Nüsse 30.-

Signature-Dish Vegetarisch Vegan Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Speck / Schweiz - Brot / Schweiz.

VORSPEISEN

Gemischter Salat	15.-	
Pochiertes Ei auf Pastinakenpüree mit cremiger Zwiebelbrühe	16.-	
Hausgemachte Terrine mit Neuenburger Saucisson	20.-	
Gambas-tempura, süß-saure Sauce (3 Stück)	18.-	
Räucherlachs mit Sauerrahm und Blinis	23.-	

Signature-Dish Vegetarisch Vegan Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Terrine / Schweiz - Gambas /Vietnam - Lachs / Norwegen - Brot / Schweiz.

HAUPTSPEISEN

FISCH & FLEISCH *Beilagen und Saucen nach Wahl inbegriffen.*

Ⓑ Eglifilets nach Müllerinart	42.-	
Lachsdarnes in Weißwein-Buttersauce	38.-	
Doradenfilet auf Krustentierbisque	40.-	

Ⓑ Traditionelles Rindertatar mit Salat, Pommes Frites und Toast (200 gr)	41.-	
Ⓑ Gegrilltes Rinderfilet	55.-	
Araignée vom Black-Angus-Rind	42.-	
Gebratenes Mistkratzerli	39.-	
Lammkeule confiert	47.-	
Zürcher Kalbsgeschnetzeltes mit Rösti	46.-	

Ⓑ Signature-Dish Vegetarisch Vegan Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Eglifilets / Estland - Lachs / Norwegen - Dorade / Griechenland - Rindertatar / Schweiz - Rinderfilet / Paraguay-Argentinien - Araignée vom Rind / Schweiz - Coquelet / Frankreich - Lamm / Irland - Kalb / Schweiz - Brot / Schweiz.

DIE KLASSIKER

Beilagen und Saucen sind nicht inbegriffen.

Croque Monsieur mit Gruyère und Räucherschinken, Grüner Salat	20.-
Paccheri mit Rinderragout in Tomatensauce und Parmesancrème	39.-
Portobello auf Quinoa mit Linsencreme und Garam Masala	34.-

BEILAGEN

Grüner Salat	
Lauch-Fondue	
Gerösteter Blumenkohl	
Pommes frites	
Kartoffelpüre	
Linguine mit Butter	

Bei zusätzlichem Belag: 9.-

SAUCEN

Tomatisierte Grüne-Pfeffer-Sauce	
Bleuchâtel-Sauce	
Pilzsauce	
Schalottensauce	
Tartarsauce	

Bei zusätzlicher Sauce: 4.-

Signature-Dish · Vegetarisch · Vegan · Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Räucherschinken / Schweiz - Rindereintopf / Schweiz - Brot / Schweiz.

UNSERE CHEFKONDITORIN BIETET IHNEN

Teller mit gereiften Käsesorten des Käsemeisters “Sterchi” 16.-

Tartelette in ‚Snickers‘-Art, serviert mit Vanilleeis 12.-

Mont-Blanc aus Maronen, serviert mit Hagebuttenkompott und Vanillecreme 12.-

Meringuierte Zitronentarte ..... 12.- Y

Crème brûlée ..... 10.- Y G

B Signature-Dish Y Vegetarisch Vegan G Glutenfrei

EISCREME UND SORBETS

Unsere Eiscremes und Sorbets stammen aus einem Schweizer Handwerksbetrieb und werden ohne Aromen und Farbstoffe hergestellt.

Dänemark-Eisbecher 16.-
Vanilleeis, Schlagsahne, warme geschmolzene Schokolade

Eiskaffee 16.-
Espressoeis, Krokant, Kaffeesauce, Schlagsahne

Beaulac Banana Split 16.-
Vanilleeis, Schokoladeneis, Banane, Schokoladensauce, Schlagrahm

EISCREME

Kastanie
Vanille
Schokolade
Salzbutterkaramell
Kaffee
Pistazie
Schwarzer Sesam

SORBETS

Zitrone
Birne
Grüner Apfel
Mango
Mandarine

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

Signature-Dish Vegetarisch Vegan Glutenfrei

MOCKTAILS & COCKTAILS

MOCKTAILS SIGNATURE
12.-

Place Vendôme
- Frais, Herbacé & Doux / Fresh, Herbaceous & Sweet -

Jus de pomme infusé au thym et au romarin,
jus de poire, sirop tarte aux pommes, jus de citron, tonic
Apple juice infused with thyme and rosemary,
pear juice, apple pie syrup, lemon juice, tonic

Suggested alcohol: Vodka

Montmartre
- Frais, Fruité & Pétillant / Fresh, Fruity & Sparkling -

Jus de pamplemousse, jus de poire,
sirop de mirabelle, jus de citron, Ginger Ale
Grapefruit juice, pear juice, mirabelle syrop,
lemon juice, Ginger Ale

Suggested alcohol: Gin

Joséphine Baker
- Exotique & Gourmand / Exotic & Gourmet -

Jus de citron, purée de noix de coco,
jus de fruit de la passion
Lemon juice, coconut purée,
passion fruit juice

Suggested alcohol: Rhum Bacardi

Yves Saint Laurent
- Gourmand, Floral & Frais / Gourmet, Floral & Fresh -

Jus de pomme, jus de cranberry, purée de fraise,
jus de citron, sirop de lavande
Apple juice, cranberry juice, strawberry purée,
lemon juice, lavender syrup

Suggested alcohol: Tequila Blanco

COCKTAILS SIGNATURE
16.-

Haute Couture
- Gourmand & Puissant / Gourmet & Powerful -

Cognac, Calvados, Cointreau,
sirop de mirabelle
Cognac, Calvados, Cointreau,
mirabelle syrup

Belle Époque
- Floral, Doux & Pétillant / Floral, Sweet and Sparkling -

St. Germain, liqueur de framboise, jus de citron,
sirop de gingembre, sirop de violette, Prosecco
St. Germain, raspberry liquor, lemon juice,
ginger syrup, violet syrup, Prosecco

Les Champs-Élysées
- Frais, Fruité & Herbacé / Fresh, Fruity & Herbaceous -

Feuille de basilic, Mandarine Napoléon, gin,
liqueur de melon, jus de citron, Ginger Ale
Basil leaf, Mandarine Napoleon, gin,
melon liquor, lemon juice, Ginger Ale

La Brasserie « White Negroni »
- Sec, Puissant & Amer / Dry, Powerful & Bitter -

Lillet blanc, Suze, Gin
White Lillet, Suze, Gin