

# Winterkollektion 2023

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



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac  
Password: hotelbeaulac



hotelbeaulac

*Preise in CHF, inklusive aller Steuern und Abgaben – 1000.- CHF-Banknoten werden nicht akzeptiert.*

# Die Vorspeisen

## Eine leichte Brise

Glas 1dl

### **Creme vom geröstetem Butternut-Kürbis mit Knoblauch und Crevetten**

20.-

Piment-Pickles mit frittiertem Knoblauch, Rahm und Schnittlauch

#### **Vegetarische Version**

16.-



*Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)*

11.-

### **Lauwarmer Knollensellerie-Salat**

20.-

Rind trocken Fleisch, grüner Apfel, Thai-Basilikum, Asiatische Vinaigrette mit Piment

#### **Vegetarische Version**

16.-



*Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)*

9.-

### **A la Gravlax marinierte Forelle**

24.-

Meerrettich-Creme, Gurken-Carpaccio und Savora-Pickles

*Chasselas, Domaine de Montmollin (CH)*

9.-

### **Das Perfekte Ei mit Trüffel-Aroma**

19.-

Zwiebel-Royale, Pilze und Kale (Federkohl)

*Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)*

9.-



### **Fisch-Tacos**

21.-

Piquillos-Coulis, Shiso, Passionsfrucht-Gelee und grobkörniger Senf

*Sauvignon blanc, Château d'Auvernier (CH)*

9.-

### **Tatar vom Rinderfilet à la Mama Wong und grüner Shiso** 75 gr

20.-

Mit getoastetem Landbrot

*Gigondas Jugunda, La ferme du Mont, Vallée du Rhône (F)*

11.-



### **Garnelen im Tempura-Teig**

22.-

Sweet Chili-Mayonnaise

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

8.-



### **Gemischter Salat**

14.-

Grüner Mischsalat, Gemüse der Saison und hausgemachte Vinaigrette

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

8.-



= Signature Gericht / = Vegetarisch / = Vegan / = Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Crevetten – Vietnam / Rind trocken Fleisch – Spanien / Forelle – Norwegen  
Fisch-Tacos – Norwegen/Griechenland / Garnelen – Vietnam

# Die Hauptgerichte

## Zwischen Wasser und Land

<b>Gebratenes Seeteufel-Medaillon</b>	<i>Glas 1dl</i>	48.-	
Paimpol-Bohnen, Muscheln, Wakame, Nori und jodierter Jus <i>Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)</i>		11.-	
<b>Wolfsbarsch-Filet</b>		44.-	
Porto Bello-Frittüre, Miso confierte Zwiebeln, Pickles, Shiitake-Creme <i>Chardonnay sous bois, Château d'Auvernier (CH)</i>		12.-	
<b>Lachs-Filet</b>		43.-	
Knuspriger Reis mit Alp-Greyerzer, Süsskartoffel-Püree mit Yuzu, Romanesco und Kresse-Creme <i>Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)</i>		11.-	
<b>Geflügel-Filet in der Körnerkruste</b>		43.-	
Kartoffelpüree à la Romesco, Romanesalat, Fermentierter schwarzer Knoblauch und Creme von geräuchertem Lattich <i>Chardonnay sous bois, Château d'Auvernier (CH)</i>		12.-	
<b>Lammhuft « Slow cook »</b>		49.-	
Karotten-Terrine mit Kumquats, Rosenkohl, Gemüse-Jus mit Mandarine <i>Cabernet Sauvignon, La Demoiselle Haut Peyrat, Haut-Médoc, Bordeaux (F)</i>		12.-	
<b>Rinderfilet</b>		55.-	
Karamellisierte Birne, Schwarzwurzeln, getrüffeltes Pastinaken-Püree und Pfeffersauce mit Preiselbeeren <i>Merlot, Guido Brivio « Pra »</i>		9.-	
<b>Tatar vom Rinderfilet à la Mama Wong und grüner Shiso</b> 200 gr		42.-	
Served with toasted farm-bread <i>Gigondas Jugunda, La ferme du Mont, Vallée du Rhône (F)</i>		11.-	

 = Signature Gericht /  = Vegetarisch /  = Vegan /  = Glutenfrei  
Herkunftsländer der Produkte: Seeteufel – Frankreich / Wolfsbarsch – Griechenland / Lachs – Norwegen  
Geflügel – Frankreich / Lamm – Wales / Rinderfilet – Australien / Rindertatar – Schweiz

# Hauptspeisen

Rein vegetarisch

Glas 1dl

## Knuspriger Reis

Alp-Greyzer, Romanesco, Süsskartoffel-Püree mit Yuzu und Kresse Creme

*Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)*

30.-



11.-

## Karotten-Terrine

Kumquats, Rosenkohl und Gemüse-Jus mit Mandarine

*Cabernet Sauvignon, La Demoiselle Haut Peyrat, Haut-Médoc, Bordeaux (F)*

32.-



12.-

# Kindermenu

(bis 12 Jahre)

28.-

## Hauptgang

### Lachs Fish & Chips

Broccoli und Sauce Chili-Mayonnaise

ODER

### Gebratenes Hühnchen-Filet

und Süßkartoffelpüree mit Yuzu

## Dessert

### Warme Lütticher Waffel

Schlagsahne und hausgemachte Schokoladensauce

ODER

**Eisbecher** (2 Sorten wahlweise)

# Und zum Schluss ... Süsses

## **Gereifter Käse von Käsemeister Sterchi**

16.-

## **Die Birne**

Karamellisierte Birnenhälfte, orientalisches sandgebäck, gekochter Wein und Weisswein-Sorbet mit Gewürzen

16.-



## **Die Schokolade**

Creme von dunkler Schokolade und Dulcey, Eis von geröstetem Buchweizen, Milchkaffee-Espuma

18.-



## **Der Apfel**

Warme knusprige Kataifi-Rolle, Joghurt-Mousse, Sesam-Praliné und Sorbet vom grünen Apfel

15.-



## **Die Clementine**

Tiramisu neu interpretiert, leicht säuerliches Kompott, Kokos-Granita und Jus mit Sichuan-Pfefferr

14.-



## **Die Marone**

Mousse mit weichem Kern, mit Rum aromatisiert, Passionsfrucht Meringue

16.-



*Zu unseren Desserts empfehlen wir Ihnen ein Glas Champagner*

*Laurent-Perrier brut 18.-*

*Laurent-Perrier rosé 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.-

## Eis-Aromen

Kaffee  
Joghurt nature  
Dunkle Schokolade  
Karamell Salzbutter  
Vanille  
Schwarzer Sesam  
Ingwer  
Grüntee  
Pistazie  
Kokosnuss

## Sorbets

Erdbeere  
Himbeere  
Zitrone  
Yuzu  
Passionsfrucht  
Litschi  
Mango

3.- pro Kugel / Rahm zusätzlich 2.- / Schokoladensauce zusätzlich 2.-