

Frühjahrskollektion 2022

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



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeulac



hotelbeulac

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

Die Vorspeisen

Eine leichte Brise

Karottencreme mit Ingwer

Schwimmende Insel mit Limette und Greyerzer-Beignets

CEil de perdrix, Château d'Auvernier (CH)

Glas 1dl

21.- 

8.-

Weisser Spargel lauwarm serviert

Geräucherter Haddock, soufflierter Tapioka,
Pimentöl-Emulsion und Zitronencreme

Auch als vegetarische Version erhältlich

Sauvignon blanc, Domaine Keller (CH)

23.- 

19.-  

9.-

Kalte Krabben-Tartelette

Fenchelstampf, Zitronen-Gelee und Olivenperlen

Chasselas, Domaine Saint Sébaste (CH)

28.-

9.-

Gegrilltes Makrelen-Filet

Gurken-Pickles, Ponzu-Sauce mit Sesam
und cremiger Dill-Dip

Cuvée Lake Side, Pinot Noir, Neuchâtel (CH)

17.- 

8.-

Entenstopfleber-Parfait mit Yuzu

Kakao, Pomelo und getoastete Brioche

Pinot Grigio DOC, Alois Lageder (IT)

25.-

8.-

Tatar vom Rinderfilet asiatische Art 75 gr

Avocado, Ingwer, Ponzu, Quitten-Gel und Palmenherzen

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

20.- 

12.-

Garnelen im Tempura-Teig

Sweet Chili-Emulsion

Cuvée Lake Side, CEil de perdrix, Neuchâtel (CH)

22.-

8.-

Gemischter Salat

Feine Kräuter und Sakura, hausgemachte Vinaigrette

Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)

14.- 

8.-

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

Herkunftsländer der Produkte: Spargel – Schottland / Krabbe – Britannien / Makrelen – Frankreich
Entenstopfleber – Frankreich / Rindfleisch – Schweiz / Garnelen – Vietnam

Die Hauptgerichte

Zwischen Wasser und Land

Glas 1dl

Kabeljau-Filet

Rote-Beete-Variationen, Brives-Senf, Johannisbeeren-Gel und Shiso

Chardonnay, *Domaine de Montmollin (CH)*

43.-

8.-

Wolfsbarsch-Filet à la Inasal

Gurke und Ananas mit mildem Piment und Koriander,
Kicherbsen-Pancake, grüner Spargel, Curry-Kokos-Creme

Sauvignon blanc, *Domaine Keller (CH)*

39.-



8.-

Eglifilets Müllerinnenart

Confierte Kartoffeln, gebratener Fenchel, Bouillabaisse-Jus und Aioli

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

42.-



8.-

Rinderfilet

Bundkarotten mit Paprika und Miso-Mousse,
Haselnuss-Krokant, Getreide und Sate-Sauce

Comalin *Frédéric Zufferey, Valais (CH)*

55.-

9.-

Maishühnchen-Suprême

Frischkäse-Raviolo mit Kresse, frische Erbsen,
Radieschen-Pickles und Chorizo-Emulsion

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

39.-

11.-

Tatar vom Rinderfilet asiatische Art 200 gr

Avocado Ingwer, Ponzu, Quitten-Gel und Palmenherz

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

42.-

12.-

Lamm-Carré

Confierte weisse Rüben Tajine-Art, Safran-Jus,
Couscous mit orientalischen Kräutern

Rasteau «Esprit d'Argiles», *Domaine de la Collière (F)*

48.-

10.-

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

Herkunftsländer der Produkte: Kabeljau – Norwegen / Wolfsbarsch – Spanien / Eglifilet – Polen
Rindfleisch – Argentinien / Geflügel – Frankreich / Rind tatar – Schweiz / Lamm – Australien

Hauptspeisen

Rein vegetarisch

Glas 1dl

Frittierte Kichererbsen-Pancakes

Gurke und Ananas mit mildem Piment und Koriander, grüner Spargel, Curry-Kokos-Creme

Pinot gris Barrique, Château d'Auvernier (CH)

26.- 

11.-

Bundkarotten mit Paprika

Miso-Mousse, Haselnuss-Krokant, Getreide und Sate-Sauce

Œil de perdrix, Château d'Auvernier (CH)

28.- 


8.-

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.-, oder eine Hauptspeise zu CHF 15.- (halbe Portion) wählen. Bis zu 12 Jahren in Begleitung, ohne Getränke.

Und zum Schluss ... Süßes


Gereifter Käse von Käsemeister Sterchi 16.-

Die Erdbeere 17.- 
Wie ein unstrukturierter Fraisier (Erdbeertorte),
Basilikum und Sorbet von „Mara des bois“-Erdbeeren

Der Kakao 18.- 
Zweierlei Schokostangen 70 %, karamellierte Banane
und Calamansi-Sorbet

Geeister Nougat 15.- 
Honigcreme, Vanille-Reis-Chips und Passionsfrucht

Der Rhabarber 16.- 
Bei Niedrigtemperatur gegart, Pistazien-Grüntee-Cake

Zitrusfrüchte-Tarte 16.- 
Bretonischer Sandteigboden, Pomelo, Pampelmuse, confierte Zeste,
Orangen-Krokant und Zitronen-Eiscreme

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.

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.-