

Sommerkollektion 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

Die Vorspeisen

Eine leichte Brise

	Glas 1dl	
Ceviche vom Wolfsbarsch Liebstöckel, Rettich, Wasabi-Creme und Grünapfel-Vinaigrette <i>Chasselas, Domaine Saint Sébaste (CH)</i>	9.-	26.- 
Serrano-Schinken Zucchini-Parfait und i-Spaghetti, Parmesan und Coulis von getrockneten Tomaten <i>Œil des roches, Domaine La Grillette (CH)</i>	9.-	25.- 
Marinierter Lachs halbgegart Pak Choi-Päckchen mit frischem Ziegenkäse, Taggiasca-Oliven, Haselnuss, Aprikose und Sanddorn-Gelee <i>Pouilly fumé, Domaine de Tracy (CH)</i>	9.-	24.- 
Entenstopfleber-Nougat geeist Passionsfrucht, Kakao-Gelee, karamellierte Grué-Kakaobohnen, Trockenfrüchte und säuerlicher Mizuna-Salat <i>Merlot Bianco Rovere, Domaine La Grillette (CH)</i>	12.-	25.- 
Rinderfilet-Tatar asiatische Art 75 gr Avocado, Ingwer, Ponzu, Quittengelee und Palmenherz <i>Pinot noir signature, Domaine Bouvet Jabloir (CH)</i>	12.-	20.- 
Garnelen im Tempura-Teig (4 Stück) Sweet Chili-Emulsion <i>Cuvée Lake Side, Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	22.- 
Gemischter Salat Feine Kräuter und Sakura, hausgemachte Vinaigrette <i>Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	14.-  

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

Herkunftsländer der Produkte: Wolfsbarsch – Griechenland / Schinken – Spanien / Lachs – Grossbritannien
Entenstopfleber – Ungarn / Garnelen – Vietnam

Die Hauptgerichte

Zwischen Wasser und Land

Glas 1dl

Gebratener Seeteufel

Fenchel, Sauerkirschen-Gelee, Knoblauch-Emulsion, Dillcreme und Reis-Chips

Chardonnay Barrique, *Domaine Bouvet Jabloir (CH)*

43.-



11.-

Dorade-Filet dampfgegart

Zitrusfrucht-Salat mit Koriander, Avocado, Vinaigrette mit Ingwer-Orangensaft, Zitrone und Brunnenkresse

Cuvée Lake Side, Pinot Noir, *Neuchâtel (CH)*

45.-

8.-

Eglifilets asiatische Art

Tofu mit indischen Gewürzen, fermentierte Bohnen, Staudensellerie, Süsskartoffel-Püree und Curry-Emulsion

Cuvée Lake Side, Pinot Noir, *Neuchâtel (CH)*

44.-

8.-

Rinder-Filet

Schaumiges Püree von geräucherten Brokkoli, Mini-Patissonkürbis, Gnocchi und Portweinzwiebeln

Malbec-Merlot, *Domaine La Grillette (CH)*

55.-

11.-

Maishähnchen-Suprême

Mini-Karotten mit Verbena, Melone süss-sauer und cremige Krustentiersauce

Pinot Noir Signature, *Domaine Bouvet Jabloir (CH)*

42.-



12.-

Tatar vom Rinderfilet asiatisch zubereitet 200 gr

Avocado, Ingwer, Ponzu, Quittengelee und Palmenherzen

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

42.-



11.-

Kalbsbrust 48 Stunden gegart

Gegrillte Zucchini, feine Gemüsewürfel mit Oliven, lauwarm serviert, Vinaigrette mit Fleischjus, Kartoffelpüree

Pinot Noir, *Domaine de Montmollin, Auvernier (CH)*

49.-

8.-

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

Herkunftsländer der Produkte: Wolfsbarsch – Frankreich / Dorade – Griechenland / Eglifisch – Polen / Rind – Argentinien
Geflügel – Frankreich/Schweiz / Rindertatar – Schweiz / Kalb – Schweiz

Hauptspeisen

Rein vegetarisch

Glas 1dl

Konfiertes Fenchel

Dillcreme, Sauerkirschen-Gelee, Rosa Knoblauch-Emulsion
Chardonnay Barrique, *Domaine Bouvet Jablir (CH)*

11.-

29.-  

Gegrillte Zucchini

Feine Gemüsewürfel mit Oliven, lauwarm serviert,
Schaumiges Püree von geräucherten Brokkoli und Reischips
Malbec-Merlot, *Domaine La Grillette (CH)*

11.-

32.-  

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.

Der Sommer

Die ephemere Karte

	Glas 1dl	Vorspeise / Hauptspeise	
Sommerrolle mit geräuchertem Tofu, Erdnuss-Sauce und Nuoc Cham Rotkohl, Karotten, Reismudeln <i>Rosé Love By Léoube, Châteaux Léoube (F)</i>	9.-	22.- / 36.-	🌱
Salat von rosa Pampelmuse und Calamari Würziger Mango-Tatar, Champignons und Brunnenkresse <i>Sauvignon blanc, Domaine Keller (CH)</i>	9.-	24.- / 39.-	
Tomaten-Tatar und Burrata Kirschtomaten, Johannisbeergelee, Origano und Kräuter-Vinaigrette <i>Cuvée Lake Side, Œil de perdrix, Neuchâtel (CH)</i>	8.-	20.-	

Und zum Schluss... Süßes


Gereifter Käse von Käsemeister Sterchi 16.-

Die Aprikose 14.- 
Wie ein Cheesecake, mit Sternanis pochiert, Sorbet und Baba mit Apricotine

Die Schokolade 18.- 
Dessert mit dunkler Schokolade Manjari 64%, Himbeer-Kern, Himbeeren,
Eis mit Balsamico

Gelber Pfirsich und Kirsche 15.-  
Mandel-Tarte, Kirsch-Kompott, Mascarpone-Vanille-Creme

Die Brombeere 16.- 
Cremiges Dessert Brombeere-Veilchen, Mandel-Biskuit, kristallisiertes
Veilchen, Brombeer-Himbeer-Coulis

Der Mojito neu interpretiert 15.- 
Kuppeltorte mit flüssigem Kern Lime-Minze, Ananas und alkoholfreies
Mojito-Sorbet

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.-