

Herbstkollektion 2022

*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

Hausgemachte Fischsuppe

Makrelen-Filet und Rilletten auf Salzcrackers, Fenchel-Tatar und Rouille

Pinotly-Fuissé, «Vieilles Vignes» Domaine de la Denante (F)

20.-



11.-

Champignon-Tartelette

Als Mousse und Carpaccio, Rinder-Trockenfleisch, Shimeji-Pilz-Pickles, Zwiebeln und Weintrauben

Vegetarische Version

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

21.-

18.-



9.-

Tuna-Tataki mit Sesam-Kruste

Radieschen-Raviole mit Apfel und Ingwer verfeinert, Gurke, Grünapfel-Gelee, geräucherte Emulsion und grüner Gazpacho

Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)

26.-



9.-

Salat von zartem Lauch

Kalbsbries-Beignet, Zitronengelee, halbtrocknetes Eigelb-Gewürz, geräucherte Creme und Sauce Tartare

Vegetarische Version

Syrah, Château Rouquette sur Mer, Languedoc (F)

21.-

16.-



12.-

Pastete im Teigmantel mit Trockenfrüchten

Diverse grüne Salatblätter mit Savora-Senf, Birnen- und Gelbe Beete-Pickles

Gigondas Jugunda, La ferme du Mont (F)

25.-

11.-

Rinderfilet-Tatar à la Mama Wong und Grüner Shiso 75 gr

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

20.-



9.-

Garnelen im Tempura-Teig

Sweet Chili-Emulsion

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

22.-



8.-

Gemischter Salat

Grüne Salatblätter, Gemüse der Saison, hausgemachte Vinaigrette

Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)

14.-






8.-

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

Herkunftsländer der Produkte: Fischsuppe – Italien / Makrele – östlicher Nordatlantik / Getrocknetes Rindfleisch – Schweiz
Thunfisch – Philippinen / Schweinefleisch – Schweiz / Rindfleisch – Schweiz / Garnelen – Vietnam

Die Hauptgerichte

Zwischen Wasser und Land

	<i>Glas 1dl</i>	
Kabeljau-Filet im Tempura-Teig		43.-
Gebratener Kürbis mit Körnern und Feta, Limette, Espuma von der Sauce Hollandaise mit Paprika		
<i>Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)</i>	9.-	
Wolfsbarsch-Filet in «Shaoxing»-Reiswein pochiert		45.- 
Spitzkohl mit Furikake-Gewürzen, Tofu, frische Mango und Romanesco-Püree mit Wasabi		
<i>Merlot, Bianco Rovere, Tessin (CH)</i>	12.-	
Gebratenes Lachsfilet		42.-
Knuspriges Reisküchlein mit Alp-Gruyère, Edamame und Kresse-Creme		
<i>Chasselas, Domaine Saint-Sébastien (CH)</i>	9.-	
Geflügelfilet als Pot-au-feu zubereitet		42.-
Bouillon mit gelbem Jura-Wein, Liebstöckel, Knollensellerie, Champignons und Dauphiné-Käse-Raviole		
<i>Pinot noir barrique « Signature », Domaine Bouvet-Jablor (CH)</i>	12.-	
Confierte Lammschulter		50.-
Frittierte Blätterteigrolle «Doigt de Fatma» mit Pfifferlingen, weisse Rüben, Karottenpüree mit getrockneten Aprikosen und Paprikaschoten-Jus mit Maghreb-Gewürzen		
<i>Cabernet Sauvignon, La Demoiselle Haut Peyrat, Haut-Médoc, Bordeaux (F)</i>	12.-	
Rinderfilet		55.- 
Polenta-Variationen, Mandarine, Brunnenkresse und Sauce Bordelaise		
<i>Gigondas Jugunda, La ferme du Mont (F)</i>	11.-	
Rinderfilet-Tatar à la Mama Wong und Grüner Shiso 200 gr		42.- 
<i>Pinot noir, Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise (CH)</i>	9.-	

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

Herkunftsländer der Produkte: Kabeljau – Norwegen / Wolfsbarsch – Griechenland / Lachs – Norwegen / Geflügel- Frankreich
Lamm – Wales / Rinderfilet – Australien / Rindertatar – Schweiz

Hauptspeisen

Rein vegetarisch

Glas 1dl

Gebratener Kürbis mit Körnern

Feta, Limetten-Gelee, Tapioka-Chips mit Kakao und Espuma von der Sauce Hollandaise mit Paprika

Chardonnay, Macon Verze, Bourgogne (F)

30.-



9.-

Blätterteigrolle „Doigts de Fatma“ mit Pfifferlingen

Weisse Rüben, Karottenpüree mit getrockneten Aprikosen und Paprikaschoten-Jus mit Maghreb-Gewürzen, Tagine-Art

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

12.-



Kindermenu (bis 12 Jahre)

28.-

Hauptgang

Kabeljau-Fish & Chips

Broccoli und Sauce Tartare

ODER

Gebratenes Hähnchen-Filet

und cremige Polenta mit Parmesan

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

Karamellierte Birnenhälfte, orientalisches Sandgebäck, gekochter Wein und Weisswein-Sorbet mit Gewürzen

16.- 

Die Schokolade

Ganache von dunkler Schokolade, Vanillecreme, Dattel-Kompott und -Eis

18.- 

Der Apfel

Warme Kadayif Knusperhippe, Joghurt-Mousse, Praliné mit geröstetem Sesam und Grünapfel-Sorbet

15.- 

Der Butternut-Kürbis

Mit Vanille confiert, Orangen-Sorbet, Pistazien-Meringue, Praliné-Krokant und soufflierter Reis

14.-  

Die Victoria-Ananas

Als Carpaccio, Nuss-Dacquoise, Chutney von der Ananas und roten Beeren

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.

Coupe Dänemark (Eis «Vanilla Dream», Rahm, warme geschmolzene Schokolade)	14.-
Eiskaffee (Espresso-Eis knusprig, Kaffee-Sauce, Schlagrahm)	14.-
Sorbet-Palette und frische Früchte	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.-