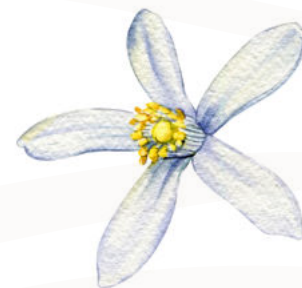




Lake Side

Mediterran inspirierte Küche, mit Produkten vom Markt zubereitet.

Bei speziellen Diäten und Nahrungsmittel-Unverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an das Service-Personal.



Hotel Beaulac



BWP Hotel Beaulac
Password: hotelbeaulac



hotelbeaulac

Preise in CHF, einschliesslich aller Steuern und Abgaben – 1000.CHF-Scheine werden nicht akzeptiert.



Mocktails & Cocktails

MOCKTAILS SIGNATURE

12.-

NETFLIX AND CHILL

– FRUITÉ & GOURMAND / FRUITY & GOURMET –

Jus de pomme, jus de citron,
sirops de cannelle et de noisette
Apple juice, lime juice, cinnamon
and hazelnut syrup

LA DOLCE VITA

– GOURMAND / GOURMET –

Jus d'orange, jus de citron,
purée de framboise, sirop de vanille
Orange juice, lime juice, raspberry puree,
vanilla syrup

NARNIA

– GOURMAND / GOURMET –

Jus d'ananas, jus de citron, jus de cranberry,
sirop de cerise et arôme barbe à papa
Pineapple juice, lemon juice, cranberry juice,
cherry syrup and candy floss flavour

WILLIAM BROTHER

– FRUITÉ & GOURMAND / FRUITY & GOURMET –

Jus de poire, jus de citron,
sirops d'orgeat et de chocolat noir
Pear juice, lime juice, orgeat
and dark chocolate syrup

COCKTAILS SIGNATURE

16.-

DON DIEGO

– GOURMAND & FUMÉ / GOURMET & SMOKED –

Mezcal, jus de citron,
sirop de cannelle, crème de mûres
Mezcal, lime juice, cinnamon syrup,
blackberry cream

DA VINCI POMME

– GOURMAND & PUISSANT / GOURMET & POWERFUL –

Bourbon, jus de citron, jus de pomme,
sirops de noisette et de cannelle
Bourbon, lime juice, apple juice,
hazelnut and cinnamon syrup

HELENE DE TROIS

– GOURMAND / GOURMET –

Vodka poire, liqueur de chocolat,
jus de citron, jus de poire, sirop de chocolat
Pear Vodka, chocolate liquor, lime juice,
pear juice, chocolate syrup

DEAUVILLE

– FRUITÉ & PUISSANT / FRUITY & POWERFUL –

Amaretto, Calvados,
jus de pomme, jus de cranberry
Amaretto, Calvados, apple juice,
cranberry juice





Die Vorspeisen

Glas 1dl

Salat aus gerösteter rote Bete nach italienischer Art

Rote-Bete-Hummus, Carpaccio und Ricotta Salata

Pouilly-Fuissé, "Vieilles Vignes" Domaine de la Denante (F)

17.-



12.-

Geräucherte Kabeljau-Brandade, warm serviert

Zitronenpfeffer, geröstetes Bauernbrot

Pinot Noir Signature, Domaine Bouvet-Jabloir (CH)

20.-

12.-

Gravlax-Lachs mit Zitrusfrüchten

Karottensalat, Mandarinen-Tigermilch und Ingwer

Sauvignon, Domaine Boris Keller, Vaumarcus (CH)

22.-



9.-

Artischockensuppe mit Trüffelöl

Gebatene Artischocken, Parmesan-Espuma und Chips

Cuvée Lake Side, Chasselas, Neuchâtel (CH)

20.-



8.-

Feine Tarte aus Rindfleisch-Cecina

Trüffel-Sellerie-Remoulade mit grünen Äpfeln
und karamellisierten Walnüssen

Bosco del grillo IGP, Toscana (IT)

20.-

10.-

Salat aus geröstetem Kürbis

Burrata, Walnüsse, Honig-Dressing und Trüffelöl

Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)

17.-



10.-

Vegetarisch Vegan Glutenfrei

Herkunftslander der Produkte: Kabeljau - Nordostatlantik / Schellfisch - Vereinigtes Königreich / Lachs - Norwegen
Cecina - Spanien / Burrata - Italien (Europäische Union) / Trüffel - Italien / Brot - Schweiz



Die Hauptspeisen

Glas 1dl

Bouillabaisse mit Rotbarsch und Gambas

Paprika und Tomaten auf Piperade-Art gedünstet
Entre-Deux-Mers, Château Landereau (F)

9.-

38.-



Gegrilltes Filet vom roten Thunfisch, rosa serviert

Grüne Pfeffersauce und Tomaten
Pinot Noir Signature, Domaine Bouvet-Jablor (CH)

12.-

38.-

Gebratenes Kabeljaufilet

Weisse Bohnen-Cassolette mit Pesto und velouté
Chardonnay Signature, Domaine Bouvet-Jablor (CH)

12.-

32.-



Hähnchen-Pastilla mit Trockenfrüchten

Sauce mit 7 Gewürzen und Orangenkaramell
Merlot, Guido Brivio «Le Pra» Tessin (CH)

9.-

36.-

Gegrilltes Lammkefta

Rösti und Korallenlinsen-Curry-Creme
Bosco del grillo IGP, Toscana (IT)

10.-

38.-



Rinderfilet

Waldpilzsauce
Malbec-Merlot, Domaine Grillette (CH)

12.-

45.-

Risotto und Pasta

Risotto mit frischen Jakobsmuscheln und Kresse Vegetarische Option

Pinot Grigio DOC, Domaine Adrian (IT)

10.-

42.-

29.-



Spaghetti Carbonara

Gegrillter Speck und Parmesan
Merlot, Guido Brivio «Le Pra» Tessin (CH)

9.-

32.-

Ricotta-Spinat-Ravioli

Zitronenbutter, Salbei und Pinienkerne
Bosco del grillo IGP, Toscana (IT)

10.-

34.-



Vegetarisch Vegan Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Rotbarsch - Nordost-Atlantik / Black Tiger - Vietnam / Roter Thunfisch - Philippinen / Kabeljau - Nordost-Atlantik
Geflügel - Schweiz / Lamm - Schweiz / Rinderfilet - Australien / Jakobsmuscheln - Nordost-Atlantik / Räucherspeck - Schweiz / Brot - Schweiz



Beilagen

9.-

Pastinaken-Textur mit Estragon und Preiselbeeren



Pommes mit Parmesan und Trüffelöl



Süßsauer gebratener Kürbis und Kastanien, Knoblauch-und Minzchips



Geschmorter Räucher-Grünkohl mit Zitruschalen



Gebratener Blumenkohl, Rosinen und Tahinisauce



Fregola Sarda Pasta mit Pilzen, Kräutern und Croutons



Kindermenü

(bis 12 Jahre)

28.-

Hauptspeise

Gebratenes Kabeljaufilet



begleitet von Pommes mit Parmesan
Oder

Spaghetti Carbonara

Dessert

Frischer Obstteller



Oder





Eisbecher



(2 Sorten zur Wahl)



Unsere Chefkonditorin bietet Ihnen

Die gereiften Käsesorten von Käsemeister Sterchi	16.-	 
Pochierte Birne mit Hibiskusblüten, karamellisiertem Mousse aus weißer Schokolade und Puffreiskrokant	14.-	
Baba mit Zitrusfrüchten und Doppelrahmeis (flambiert mit Mandarinenlikör)	15.-	
Tiramisu-Kuchen nach unserer Art	13.-	
Fondant aus Vollmilchschokolade, Mangotextur und Maroneneis	15.-	 
Blätterteigkuchen mit Äpfeln, feinem Gelee und Preiselbeerkompott	13.-	

Zu unseren süßen Spezialitäten empfehlen wir ein Glas Champagner





Laurent-Perrier brut 18.-

Laurent-Perrier rosé 22.-



Eis

Unsere Eis- und Sorbetsorten werden in einem Schweizer Handwerksbetrieb ohne Aromaten und Farbstoffe hergestellt.

Dänemark-Eisbecher (Vanilleeis, Schlagsahne, warme geschmolzene Schokolade)	14.-	
Eiskaffee (Espressoeis, Krokant, Kaffeesauce, Schlagsahne)	14.-	
Exotischer Eisbecher (exotische Früchte, Banane, Mango-Coulis, Bretzeli und Schlagsahne)	15.-	
Walliser Birnen-Eisbecher (Walliser Birnensorbet, pochierte Birne, karamellierte Haselnüsse, Bretzeli und Schlagsahne)	15.	

EIS

Vanille
dunkle Schokolade
gesalzenes Butterkaramell
Kaffee
Pistazie
Matcha-Tee
schwarzer Sesam
Stracciatella
Kokosnuss

SORBETS

Zitrone
Erdbeere
Himbeere
exotisch
Walliser Birne
Litschi
Mandarine

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

