



CÔTÉ LAC

MENU DU 1ER AOÛT



L'EVEIL DU LAC

CROUSTILLANT DE BLÉ À LA BURRATA, ÉMULSION BASILIC ET PICKLES D'OIGNONS

LA FRAÎCHEUR DES RIVES

TARTARE DE SAUMON SAUVAGE, CONSOMMÉ DE CONCOMBRE ET POMME VERTE, HUILE D'HERBES

LA SIGNATURE DU TERROIR

FILET DE BOEUF ET SON JUS, TORTELLINI À LA RICOTTA ET ARTICHAUT, PURÉE DE COURGETTES AU BASILIC

LA DOUCEUR ABRICOTÉE

NOUGAT GLACÉ À L'ABRICOTINE



**COUPE DE PROSECCO OU
VERRE DE CHASSELAS
"LE CHARMEUR" -
CAVE DES LAURIERS
INCLUS**

115.-





CÔTÉ LAC

SWISS NATIONAL DAY MENU



THE AWAKENING OF THE LAKE

**CRISPY WHEAT BREAD WITH BURRATA, BASIL EMULSION AND
PICKLED ONIONS**

THE COOLNESS OF THE RIVERBANKS

**WILD SALMON TARTARE , CUCUMBER AND GREEN APPLE
CONSOMMÉ, HERB OIL**

THE HALLMARK OF THE TERROIR

**BEEF FILLET AND ITS JUS, TORTELLINI WITH RICOTTA AND
ARTICHOKE, COURGETTE PURÉE WITH BASIL**

THE SWEETNESS OF APRICOTS

**APRICOT LIQUEUR-FLAVOURED
FROZEN NOUGAT**

**A GLASS OF PROSECCO OR
A GLASS OF CHASSELAS
“LE CHARMEUR” FROM
CAVE DES LAURIERS
INCLUDED**

115.-





CÔTÉ LAC

MENÜ VOM 1. AUGUST



DAS ERWACHEN DES SEES

**KNUSPRIGES WEIZENBROT MIT BURRATA, BASILIKUM-
EMULSION UND ZWIEBEL-PICKLES**

DIE FRISCHE DER UFER

**WILDLACHS-TARTAR, GURKEN- UND GRÜNER-APFEL-
CONSOMMÉ, KRÄUTERÖL**

DIE HANDSCHRIFT DER REGION

**RINDSFILET MIT BRATENSAFT, TORTELLINI MIT RICOTTA UND
ARTISCHOCKEN, ZUCCHETTI-PÜREE MIT BASILIKUM**

DIE APRIKOSENARTIGE SÜSSE

EIS-NOUGAT MIT APRIKOSENLIKÖR



**EIN GLAS PROSECCO ODER
EIN GLAS CHASSELAS
«LE CHARMEUR» VON
CAVE DES LAURIERS
INKLUSIVE**

115.-

