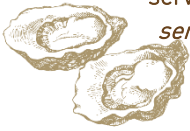


Verlinde

ARMAGNAC & COGNAC BAR
RELAIS GOURMAND





Gratinierte Austern "Marennés"

serviert mit Champagnervinaigrette und Zitrone

served with champagne vinaigrette and lemon

3 pcs. / 6 pcs. / 12 pcs.

28 / 48 / 78

Caviar Kaviari édition «Kristal»

Kaviar vom Amur Stör, serviert mit Blinis und Eigelbcrème

Caviar from amur sturgeon with blinis and egg yolk cream

30g / 100g

135 / 380



🍷 Tarte flambée à la truffe

Knuspriger Flammkuchen mit gehobeltem Burgundertrüffel und Schnittlauch

Crispy tarte flambee with shaved burgundy truffle and chives

34

🍷 Salmon fumé avec raifort

Royalfilet vom hausgeräucherten Lachs mit Meerrettich und kleinem Beilagensalat

Royal filet of house smoked salmon with horseradish and small side salad

32

🍷 Salade Verlinde avec beignets aux herbes sauvages

Knackiger Blattsalat mit Nussvinaigrette, Kürbis und Wildkräuter Beignets

Crunchy leaf salad with nut vinaigrette, pumpkin and wild herb fritters

24

Cocktail de crevettes rosées au piment d'espelette et mangue

Crevettencocktail mit Piment d'espelette und Mango

Prawn cocktail with piment d'espelette and mango

28

Terrine de foie gras avec gelée au Madère

Foie gras Terrine mit Madeiragelee, Feige und Brioche Parisienne

Foie gras terrine with madeira jelly, fig and brioche parisienne

34

Tatare de boeuf 🍷

Rindstatar mit Wachtelei, gepufften Kapern und Meaux Senf

Beef tartare with quail egg, puffed capers and meaux mustard

42

Optional begleitend: Armagnac Darroze Les Grands Assemblages 30 yrs.

2 cl – 22



🍷 **Consommé de volaille aux quenelles truffées**

Geflügelconsommée mit getrüffelten Nocken
Poultry consommé with truffled dumplings
28

🍷 **Velouté de citrouille au pesto de coriandre**

Kürbiscrèmesuppe mit Koriander und Kokos
Pumpkin cream soup with coriander and coconut
20



Cordon Bleu de veau

Kalbs-Cordon Bleu mit glasiertem Wintergemüse und Rustic Fries
Veal escalope with ham and cheese, glazed winter vegetables and rustic fries
56

Joue de cerf

Geschmorte Hirschbäckchen mit Wachholderjus, Haselnussknöpfli und Apfelrotkraut
Braised deer cheek with juniper jus, hazelnut«Knöpfli» and red cabbage
54

Ravioli aux cèpes 🍄

Waldpilzravioli mit Steinpilz-Artischockenragout und Belper Knolle
Mushroom ravioli with porcini artichoke ragout and belp cheese
28 / 42

Club sandwich de poularde française élevée aux grains

Clubsandwich mit französischer Maispoularde und knackigem Eisbergsalat
Clubsandwich with french corn-fed poulard and crunchy iceberg salad
42

Burger de boeuf Wagyu US

mit Briochebrötchen, fruchtiger Tomatenmarmelade und Rustic Fries
with brioche bun, tomato jam and rustic fries
54

🍷 **Burger végétalien à la carotte**

mit Ingwercreme, knackigem Weisskraut und geröstetem Sauerteigbrötchen
with ginger cream, crunchy white cabbage and roasted sour dough bun
42

Crème brûlée 🍃

mit Thymian und Vitznauer Zwetschgen

Crème Brûlée with thyme and plums from Vitznau

20

Madeleines tièdes à la crème double 🍃

Warme Madeleines, serviert mit Crème Double

Warm madeleines served with crème double

18

Fromage d'alpage 🍃

Alpkäse mit Früchtesenf und hausgemachtem Nussbrot

Alp cheese with fruit mustard and housemade nut bread

28



🍴 Ernährung / Nutrition

🌱 Vegan / vegan

🍃 Vegetarisch / vegetarian

Herkunft / Declaration

Kalb / Veal: CH; Rind / Beef: CH

Schwein / Pork: CH; Geflügel / Poultry: CH/FRA

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST.
All prices are in Swiss Francs and incl. 7.7% VAT.