

# Verlinde

ARMAGNAC & COGNAC BAR  
RELAIS GOURMAND





### Austern "Tsarskaya"

serviert mit Champagnervinaigrette und Zitrone

*served with champagne vinaigrette and lemon*

3 pcs. / 6 pcs. / 12 pcs.

28 / 52 / 94

### Caviar Kaviari édition «Kristal»

Imperial Kaviar vom Stör, serviert mit Blinis und Eigelbcrème

*Imperial Caviar from sturgeon with blinis and egg yolk cream*

30g / 100g

135 / 380



### Pinsa truffée au four en pierre

Knusprig gebackene Pinsa mit Burgundertrüffel und hausgemachtem  
Trockenfleisch vom Vitznauer Rind

*Crispy baked Pinsa with Burgundy truffle and homemade Vitznau dried beef meat*

36

Optional:

ohne Trockenfleisch / *without dried meat* 32 🍌

### 🍌 🥄 Salade Verlinde avec Goujeres et Sbrinz

Knackiger Blattsalat mit Nussvinaigrette, Goujeres und Sbrinz

*Crunchy leaf salad with nut vinaigrette, goujeres and sbrinz cheese*

24

### Cocktail de crevettes au piment d'espelette, citron vert et mangue

Cocktail aus Wildfangcrevetten mit Piment d'espelette, Limette und Mango

*Wild-catch prawn cocktail with piment d'espelette, lime and mango*

28

### Terrine de foie gras aux fraises

Hausgemachte Foie gras Terrine mit Erdbeere, grünem Pfeffer und Ruccola

*Housemade terrine of foie gras with strawberry, green pepper and rocket*

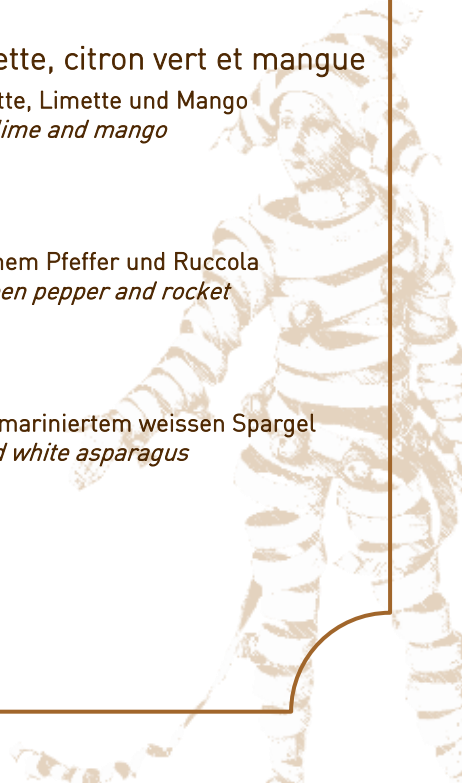
36

### Carpaccio de boeuf 🥄

Carpaccio vom Weiderind mit Kräuteremulsion und mariniertem weissen Spargel

*Carpaccio of beef with herb emulsion and marinated white asparagus*

38



🍷 **Consommé de volaille avec morilles et Sherry**

Geflügelconsommée mit Morchelnocken und Sherry  
*Poultry consommé with morrel dumplings and sherry*  
24

🍷 **Velouté d`asperges**

Spargelvelouté mit Dillöl und gezupfter, hausgeräucherter Forelle  
*Creamy velouté of asparagus with dill oil and smoked trout*  
26



Optional ohne hausgeräucherter Forelle: 20  
*Optional without smoked trout : 20*

**Turbot avec pommes de terres fumées et légumes verts**

Bretonischer Steinbutt mit geräucherten Corne de Gatte und grünem Gemüse  
*Bretonian turbot with smoked Corne de Gatte and green vegetables*  
54

**Asperges blanches -Les rois des légumes-**

Badischer Spargel mit Petersilienkartoffeln und luftiger Sauce Hollandaise  
*White asparagus with parsley potatoes and airy sauce hollandaise*  
32

Optional mit:  
Luzerner Heuschinken / *Lucerne hay ham* + 14  
Streifen vom Graved Lachs / *stripes of graved salmon* + 24  
Paniertem Kalbsschnitzel / *breaded veal escalope* + 26

**Saccottini aux cèpes, pois et ail des bois 🍃**

Gefüllte Pasta mit Steinpilzen, feinen Erbsen und Bärlauch  
*Pasta bags filled with porchini, fine peas and wild garlic*  
28 / 42

**Club sandwich avec poularde de mais francaise**

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 végétarien aux carottes**

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

## Crème brûlée 🍃

mit Erdbeer-Rhabarbersorbet

*Crème Brûlée with strawberry-rhubarb sorbet*

20

## Madeleines tièdes à la crème double 🍃

Warme Madeleines, serviert mit Crème Double

*Warm madeleines served with crème double*

18

## Fromâge d'alpage avec moutarde aux fruits et pain aux noix 🍃

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 SFR and incl. 7.7% VAT.