

Verlinde

ARMAGNAC & COGNAC BAR
RELAIS GOURMAND

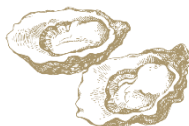
Huîtres «Gillardeau»

Austern serviert auf Eis, Zitrone und Tabasco

Oysters served on ice, lemon and Tabasco

3 pcs. / 6 pcs.

38 / 72



Caviar Kaviari édition «Kristal»

Imperial Kaviar vom Stör, serviert mit Blinis und Eigelbcrème

Imperial sturgeon caviar with blinis and egg yolk cream

30g / 100g

145 / 390



Les Tartelettes

3 pcs. aux saumon fumé / mit Rauchlachs 18

3 pcs. aux Tartar de bœuf / mit Tartar vom Rind 18

3 pcs. aux Tapenade et Pignons / mit Tapenade und Pinienkerne 15 🍌

🍄 Pinsa truffée au four en pierre

Knusprige Steinofen Pinsa mit Sommertrüffel, Stracciatella und Schnittlauch
Crispy baked stone oven Pinsa with summer truffle, stracciatella and chives

38

🍄🌿 Salade Verlinde

Pflücksalat mit Weggiser Himbeeren, Staudensellerie und karamellisierten Pinienkernen
Salad with raspberries from Weggis, celery and caramelized pine nuts

28

🌱 vegane Option

PHV Salade Caesar

Kopfsalatherzen mit Caesar Dressing, Sot l`y laisse und Parmesan
Lettuce hearts with Caesar dressing, Sot l`y laisse and Parmesan

38

🍄🌿 vegetarische Option / *vegetarian option*

28

Tataki auxThon 🍄

Thunfisch Tataki mit Togarashi, japanischer Vinaigrette und Macadamia
Tuna Tataki with Togarashi, Japanese vinaigrette, and macadamia nuts

44

Tatare de bœuf

Handgeschnittenes Tatar vom Rind mit gehobelten Pilzen und Schnittlauch
Hand-cut beef tartare with shaved mushrooms and chives

46

mit 15g Kristal Kaviar / *with 15g Kristal caviar*

+70

Dim Sum 🍄🌿

Wählen Sie aus folgenden Sorten / *you can choose from the following sorts*

Geschmorte Ente / *braised duck*

Brokkoli mit gerösteter Mandel / *Broccoli with roasted almond* 🍄

Wolfsbarsch / *Loup de Mer*

8 pro Stück / *per pcs*

🌱🍄 Soupe Tom Kha

Erfrischende Kokossuppe mit Limette, Koriander und Pilzen
Refreshing coconut soup with lime, coriander and mushrooms

20

optional with crispy norway lobster / Optional mit gebackenem Kaisergranat

+18

🍄 Ramen avec «Alpstein» Poulet

Aromatische Geflügelbouillon «Ramen» mit knusprigem Alpsteinpoulet,
Pak Choi und Freilandei aus Vitznau
*Aromatic poultry broth "Ramen" with crispy Alpstein poulard,
Pak Choi, and free-range egg from Vitznau*

38

🌱 Variation de poisson et fruits de mer

Variation von Fisch und Meeresfrüchten mit Soffritto-Risonirisotto
und Bouillabaissechaum

Fish and seafood variation with Soffritto Risoni-Risotto and bouillabaisse foam

72

Escalope de Veau

Paniertes Kalbsschnitzel mit Kartoffel-Radieschensalat und Zitrone

Crispy veal escalope with potatoe-radish salad and lemon

58

🌱 Spaghetti de Courgette

Zucchini Spaghetti mit geschmolzenen Tomaten, veganem Parmesan und
Romescosauce

Zucchini spaghetti with melted tomatoes, vegan Parmesan and romesco sauce.

44



Gerne servieren wir Ihnen Pasta aus Gragnano, fragen Sie unser Service Personal
Wahlweise Spaghetti, Rigatoni oder Tagliolini

*We are happy to serve you pasta from Gragnano, ask our service staff
Choice of spaghetti, rigatoni and tagliolini*

Clubsandwich avec poularde de maïs française

Clubsandwich mit französischer Maispoularde und knackigem Eisbergsalat

Clubsandwich with corn-fed poulard and crunchy iceberg lettuce

46

Burger de bœuf Wagyu US

US Wagyu Burger mit Briochebrötchen, Tomatenmarmelade und Rustic Fries

US Wagyu Burger with brioche bun, tomato jam and rustic fries

56

Burger végétal aux carottes 🌱

Veganer Karottenburger mit Kopfsalatherzen, Koriandercreme und gepickelten
Gurken. Serviert mit knackigem Kimchisalat

*Vegan carrot burger with lettuce hearts, coriander creme and pickled cucumbers.
Served with a crunchy kimchi salad.*

44



Fromâge d'alpage 🍃

Zentralschweizer Alpkäse mit Variation von Zuger Kirschen und Nussbrot
Swiss Central Alp cheese with variation of cherries from Zug and nut bread
28



🍃Crème brûlée

Zitronengras-Crème brûlée mit Kokossorbet
Lemongrass crème brûlée with coconut sorbet
26

🍃Madeleines

Warme Nussbutter-Madeleines, serviert mit Tonkabohnencreme und Stachelbeerragout
Warm nut butter-madeleines served with tonka bean cream and goseberry
20

🍃Glaces et sorbets fins

Fragen Sie unser Bar Team nach unseren hausgemachten Glacesorten
Ask our Bar team for more informations about our current ice cream flavours
7 pro Kugel / per pcs.

🌿 Ernährung / Nutrition

🍃 Vegan / vegan

🍃 Vegetarisch / vegetarian

Herkunft / Declaration

Rind / Beef: CH/US

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

Fish/Seafood: SA /PHI/ FR

Alle Preise sind in CHF und inkl. 7.7% MWST.

All prices are in SFR and incl. 7.7% VAT.

