

Verlinda

ARMAGNAC & COGNAC BAR
RELAIS GOURMAND

Huître française 6 et 12 pièce 42 / 78

Austern Bélon mit Zitrone und Vinaigrette serviert
Oysters Bélon served with lemon and vinaigrette

Caviar Kaviari «Edition Kristall» 95 / 195 / 360

20g / 50g / 100g Störkaviar Kaviari «Edition Kristall» mit klassischen Beilagen
20g / 50g / 100g Caviar from sturgeon «Edition Kristall» with classic side orders

Park Hotel Fruit de mer assiette p.P. 115

Frische Austern, Riesencrevetten, Königskrabbenbein,
Rocklobsterschwanz und Langostino
Fresh oysters, tiger prawns, king crab leg, rock lobster tail and langostino

Tarte flambée aux truffes v 34

Knuspriger Flammkuchen mit Sommertrüffel, Sauerrahm und Pfeffer
Crispy tarte flambée with summer truffle, sour cream and pepper

Salade été v 24

Knackiger, frischer Sommersalat mit Beeren aus Weggis und Cereals
Crunchy summer salad with berries from Weggis and cereals

Salade Caesar v 26

Romanasalat mit Parmesandressing, Crôutons
Romana salad with Parmesan-dressing, croutons

Alle Salate servieren wir / All salads are served

mit Speck / with bacon

+2

mit Avocado / with avocado

+6

mit Streifen vom Poulet / with poulard breast stripes

+14

mit gebratenen Bio-Crevetten / with pan fried organic prawns

+18

Tartare de bœuf	36 / 48
Tatar vom Vitznauer Aubrac Rind mit geräucherter Crème Fraîche, Wildkräutern und Buttertoast Vitznauer Aubrac beef tartare with smoked crème fraîche, wild leaves and brioche toast	
Jamon Bellota	48
«5 Jotas – der edelste Schinken der Welt» mit gegrillter Zucchini und mallorquinischem Brot 60g «5 Jotas – the noblest ham in the world» with grilled zucchini and Majorcan bread 60g	
Caprese	32
Sonnengereifte Tomaten mit feinem Olivenöl, Tomatenessig und Büffelmozzarella Sun-ripened tomatoes, olive oil, tomato vinegar and buffalo mozzarella	
Ceviche & frites	38
Ceviche vom Zander mit Chili, Koriander und Passionsfrucht Ceviche from pikeperch with chili, coriander and passion fruit	
Soupe à l'oignon	26
Zwiebelsuppe, Käsecroûton und schwarzer Pfeffer Onion soup, cheese croûton and black pepper	
Soupe à la tomate	26
Kalte Tomatensuppe «Salmorejo» mit Grissini und Pata Negra Schinken Cold tomato soup «Salmorejo» with grissini and Pata Negra ham	

Verlinda

ARMAGNAC & COGNAC BAR
RELAIS GOURMAND

Dim Sum Tofu Gao v	32
Dim Sum mit Tofu, Pilzen, Sojasauce und Sesam Dim Sum with tofu, mushrooms, soy sauce and sesame	
Dim Sum Ha Siu Mai	34
Dim Sum mit Krevettenfüllung, Wasserkastanie, Sojasauce und Sesam Dim Sum filled with prawns, water chestnut, soy sauce and sesame	
Cha Siu Bao	36
Luftiger Bao mit süsslicher BBQ Schweinefleischfüllung	

Park Hotel Club Sandwich	38
Freiland Pouladenbrust, Avocado, Tomate, Eisbergsalat, Honigschinken, Buttertoast und Rustic Fries Free Range chicken breast, avocado, tomato, lettuce, ham, brioche toast and rustic fries	
US Wagyu Beef Burger	52
180g Wagyu-Rindsburger mit Briochebrötchen, Tomatenmarmelade und Rustic Fries 180g wagyu beef burger with brioche bun, tomato jam and rustic fries	
Côtes levées	52
Saftige Spareribs vom Luzerner Kräuterschwein serviert mit unserem Hauslack und Rustic Fries Spare ribs from Lucerne pork with homemade marinade and rustic fries	

v vegetarisch / vegetarian

Herkunft / Declaration

Kalb/Veal CH; Rind/Beef CH/ES/US; Schwein/Pork CH; Geflügel/Poultry CH/F;
Fisch/Fish F/NOR; Krustentiere/Shellfish VN

Verlinde

ARMAGNAC & COGNAC BAR
RELAIS GOURMAND

Alp fromage v	28
Alpkäse mit hausgemachten Früchtebrot und schwarzer Walnuss Alp cheese with homemade fruit bread and black walnut	
Granité aux herbes v	24
Kräutergranité mit Schokoladen Ganache, Joghurt aus Weggis und Muscovado Herb granite with chocolate ganache, yoghurt from Weggis and muscovado	
Panna Cotta v	22
Sommerliche Kokos Panna Cotta mit marinierten Erdbeeren und Yuzu Summer coconut panna cotta with marinated strawberries and yuzu	

Sélection de macarons maisons v	14
---------------------------------	----

Selektion hausgemachter Macarons
Selection of homemade macarons

Chocolat Felchlin v	12
---------------------	----

Felchlin-Bruchschokolade
Felchlin-chocolate