

Huître française Stück 8

Französische Auster mit Zitrone und Vinaigrette  
French oyster with lemon and vinaigrette

Caviar Kaviari «Edition Kristall» 95

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

Caviar Kaviari «Edition Kristall» 195

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

Tarte flambée alsacienne 16

Flammkuchen Elsässer Art mit Speck und Sauerrahm  
Tarte flambée Alsatian with bacon and sour cream

Tarte flambée 20

Flammkuchen aus Roggenmehl mit Lauch, Sauerrahm und Lachs  
Tarte flambée made of rye flour with leek, sour cream and salmon

Prosciutto Grand Cru Helvetica 26

Prosciutto mit Parmesanflûtes, Piment d`espelette und Oliven  
Prosciutto with parmesan flutes, piment d`espelette and olives

Saumon confit 32

Graved Lachs mit Blinis, Honig-Senfsauce und Nüsslisalat  
Graved salmon with blinis, honey-mustard sauce and lamb`s lettuce

Pain Naan v 22

Hausgemachtes Naan Brot mit Hummus und Olivenöl  
Homemade Naan bread with hummus and olive oil

Dim Sum Tofu Gao v 24

Dim Sum mit Tofu, Pilzen, Sojasauce und Sesam  
Dim Sum with tofu, mushrooms, soy sauce and sesame

Sélection du Dim Sum 28

Dim Sum Selection – Poularde und Crevette mit Sojasauce und Sesam  
Dim Sum – poulard and shrimp with soy sauce and sesame

# Verlinde

ARMAGNAC & COGNAC BAR  
RELAIS GOURMAND

## Laitue de Verlinde v 14 / 22

Knackiger Gartensalat mit Belper Knolle, Kürbis und Honig-Zitronendressing  
Crunchy garden salad with Belper Knolle, pumpkin and lemon-honey dressing

## Salade Caesar 28 / 38

Romanasalat mit Parmesandressing, Speck, Crôtons und Streifen von der Poulardenbrust oder gebratenen Riesencrevetten  
Romana salad with Parmesan-dressing, bacon, croutons and poulard-breast-strips or fried prawns

Vegetarisch/vegetarian v 24 / 28

## Tartare de bœuf 32 / 42

Tatar vom Schweizer Bio-Weiderind mit marinierten Pilzen, Herbsttrüffel, Eigelb und Butter- oder Vollkorntoast  
Organic Swiss beef tartare with marinated mushrooms, autumn truffle, egg yolk and brioche or wholegrain toast

## Foie gras de canard 36

Gebratene Entenleber mit Nüsslisalat, Portweindressing und Zwetschgenröster  
Fried duck liver with lamb`s lettuce, portwine dressing and plums

## Moules-frites 34

Miesmuscheln mit Pernod, Curly Fries, Petersilie und Aioli  
Blue mussels with Pernod, curly fries, parsley and aioli

## Soupe à l'oignon 18

Zwiebelsuppe, Käsecroûton und schwarzer Pfeffer  
Onion soup, cheese croûton and black pepper

## Velouté de potiron d'Hokkaido v 18

Kürbisschaumsuppe vom Hokkaidokürbis mit Kürbiskernen und Kernöl  
Cream soup of Hokkaido pumpkin with pumpkin seeds and pumpkin seed oil

## Ravioli de boeuf braisé 38

Schmorbratenravioli mit Haselnuss, Herbsttrüffel und gebratenen Pilzen  
Braised beef ravioli with hazelnut, autumn truffle and fried mushrooms

## Risotto « Acquerello » au Roquefort v 36

Acquerello-Risotto mit Roquefort, Radicchio und Kumquats  
Acquerello-risotto with Roquefort, radicchio and kumquats



ARMAGNAC & COGNAC BAR  
RELAIS GOURMAND

## Club Sandwich Park Hotel 38

Freiland Poulardenbrust, Avocado, Tomate, Eisbergsalat, Speck,  
Curly Fries und Butter- oder Vollkorntoast  
Outdoor poulard, avocado, tomato, iceberg lettuce, bacon,  
curly fries and butter- or wholegrain toast

## BBQ Burger Park Hotel 38

180g Rindsburger mit BBQ-Sauce, Cheddar, Tomatenrelish und Curly Fries  
180g beef burger with BBQ-sauce, cheddar, tomato-relish and curly fries

Optional choice: bacon jam

### Jarret d'agneau 52

Geschmorte Lammhaxe mit weisser Bohnencreme und Rosmarinjus  
Braised lamb shank with white bean cream and rosemary-jus

### Escalope de veau 42

Knuspriges Kalbsschnitzel mit kleinem Verlinde Salat und Zitrone  
Crispy veal schnitzel with a small Verlinde salad and lemon

### Entrecôte frîtes 250g 64

Rosa gebratenes CH Rindsentrecôte mit Curly Fries und Café de Paris  
Fried CH beef entrecôte with curly fries and Café de Paris

### Loup de mer 52

Gebratener Wolfsbarsch mit jungem Spinat und Beurre Blanc  
Fried sea bass with young spinach and beurre blanc

### Les garnitures

Salade d'accompagnement\_frîtes curly\_riz Basmati 8  
Kleiner Beilagensalat\_Kringelpommes\_Basmatireis  
Garnish salad\_curly fries\_basmati rice

Crème de haricot\_ratatouille provençale\_frîtes de patates douces 10  
Weisse Bohnencreme\_Ratatouille provençale\_Süßkartoffelpommes  
White bean cream\_ratatouille provençale\_sweet potato fries

Purée de pomme de terre truffée\_légumes d'automne\_risotto\_épinard 12  
Getrüffeltes Kartoffelpüree\_Herbstgemüse\_Risotto\_Spinat  
Truffled mashed potato\_autumn vegetables\_risotto\_spinach

## Petite sélection de fromages v 18

3 Stk. gereifte Käse, Früchtebrot und süsser Senf  
3 pc. matured cheese, fruit bread and sweet mustard

## Crème brûlée v 16

Crème Brûlée mit Cassissorbet und Thymian  
Crème brûlée with cassis sorbet and thyme

## Cheesecake pour 2 v 28

Cheesecake surprise für 2, mit Kaffir-Limette, Grapefruit und Kumquat  
Cheesecake surprise for 2, with kaffir-lime, grapefruit and kumquat

## Pain d'épice v 20

Zuckerfreier Lebkuchen mit Mandarinsorbet und Gewürzschäum  
Sugarfree gingerbread with tangerine sorbet and foam of winter spices

## Brownie à la noix de pécan v 22

Pecanbrownie mit Salzkaramellsauce und Tahiti-Vanilleeis  
Pecanbrownie with salted caramel sauce and Tahiti-vanilla ice cream

## Sélection de macarons maisons v 12

Selektion hausgemachter Macarons  
Selection of homemade macarons

## Chocolat Felchlin v 12

Felchlin-Bruchschokolade  
Felchlin-chocolate

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

v vegetarisch / vegetarian

### Herkunft / Declaration

Kalb/Veal CH; Rind/Beef CH/IR/US; Schwein/Pork CH; Geflügel/Poultry CH/F;  
Fisch/Fish F/CH/IT/SC/ID; Krustentiere/Shellfish F/VN