

Verlinda

ARMAGNAC & COGNAC BAR
RELAIS GOURMAND

Huîtres creuses no.2 Stk. 8

Auster Creuse No.2 mit Schalottenkonfit und Dill
Oyster Creuse No.2 with shallot confit and dill

Caviar «Selection Kristall» 95

Störkaviar «Selection Kristall» 20g mit klassischen Beilagen
Caviar «Selection Kristall» 20g with classic side orders

Chips de topinambour v 12

Topinambur Chips mit Trüffelcrème
Chips of sunchokes with truffle cream

Carottes grillées v 16

Gegrillte Mini-Karotten mit Blüten und Petersilievinaigrette
Grilled baby carrots with blossom and parsley vinaigrette

Tarte flambée alsacienne 18

Flammkuchen Elsässer Art mit Crème Fraîche, Speck und Zwiebeln
Tarte flambée with crème fraîche, bacon and onions

Charcuterie 16 / 24

Grand Cru Rohschinken mit Röstbaguette und schwarzem Pfeffer
Raw Grand Cru ham with roasted baguette and black pepper

Charcuterie de cerf 18 / 26

Hirschsalsiz und geräucherter Hirschschinken mit Rüblichutney
Raw deer sausage and smoked deer ham with carrot chutney

Terrine de foie de canard 24

Entenleberterrine mit Cidre Gelee und Butterbrioche
Duck liver terrine with cidre jelly and butter brioche

Crudités à l'orientale v 22

Gemüsesticks mit orientalischem Humus, Baba Ganoush und Naan Brot
Vegetable sticks with oriental hummus, baba ganoush and naan bread

Dim Sum 28

Dim Sum (Crevette und Poularde), Sojasauce und Basmatireis
Dim Sum (shrimp and poularde), soy sauce and basmati rice

Verlinde

ARMAGNAC & COGNAC BAR
RELAIS GOURMAND

Fromage de chèvre caramélisé v 24

Karamellierter Ziegenkäse, Pinienkerne, Kürbis und Nüsslisalat
Caramelized goat cheese, pine nuts, pumpkin and lamb`s lettuce

Laitue de Verlinde v 20

Salatherzen mit Blüten, gepufftem Getreide und Zitronen-Honig-Vinaigrette
Lettuce hearts with blossoms, popped cereals and lemon-honey vinaigrette

Salade Caesar 26 / 34

Französische Poulardenfilets oder Riesencrevetten,
Romana-Salatherzen und Parmesandressing
French poularde or king prawns, Romaine lettuce and parmesan dressing

Quiche lorraine v 22

Quiche Lorraine mit Lauch, Bergkäse und kleinem Verlinde Salat
Quiche lorraine with leak, alpine cheese and small Verlinde salad

Potage au potiron musqué v 18

Muskatkürbissuppe mit Kokosmilch und Currycroûtons
Muscat pumpkin soup with coconut milk and curry-croûton

Soupe à l'oignon 18

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

Tartare de bœuf 28 / 36

Bio-Rindstatar, Meaux-Senf, Kapern, Butter- oder Vollkorntoast
Organic beef tatar, Meaux-mustard, capers, brioche toast or wholegrain toast

Club sandwich 38

Butter- oder Vollkorntoast, Poularde, Speck und Curly Fries
Brioche- or wholegrain toast, poularde, bacon and curly fries

Park Hotel Vitznau burger 38

Rindfleischburger mit Cole Slaw, Speckmarmelade und Curly Fries
Beef burger with cole slaw, bacon jam and curly fries

Moules-frites	34
Miesmuscheln, Pommes Frites, Petersilie und Aioli Blue mussels, fries, parsley and aioli	

Ravioli à la courge musquée v 26 / 34

Butternusskürbisravioli mit Vanille Beurre Blanc und gerösteten Haselnüssen
Butternut pumpkin with vanilla beurre blanc and roasted hazelnuts

Risotto à la truffe et au champagne v 32 / 42

Trüffelrisotto mit Champagner und sautierten Pilzen
Truffle-risotto with champagne and sautéed mushrooms

Frisch gehobelter Trüffel pro Gramm und nach Tageseinkauf

Civet de chevreuil	42
Würziges Rehpfefter mit Spätzli und glasierten Maroni Spicy venison ragout with spätzli and glazed chestnut	
Escalope de veau	34
Knuspriges Kalbsschnitzel mit kleinem Verlinda Salat und Zitrone Crispy veal schnitzel with small Verlinda salad and lemon	
Entrecôte Frites / Filet Frites	48 / 52
Rosa gebratenes Rindsentrecôte oder Rindsfilet mit Pommes Frites und Café de Paris Fried beef entrecôte or beef filet with fries and Café de Paris	
Loup de mer	46
Gebratener Wolfsbarsch mit Ratatouille provençal und Krustentiersauce Sea bass with ratatouille provençal and crustacean sauce	
Les garnitures	
Pommes de terre persillées, Purée de pommes de terre, Curly pommes frites, Riz, Ratatouille provençal, Petit salades Verlindes	8
Petit légumes, Aquarello Risotto	10

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 aux agrumes **v** 16

Crème Brûlée mit Zitrusfrüchten
Crème Brûlée with citrus fruits

Tarte flambée sucrée **v** 18

Süsser Flammkuchen mit Apfel und Zimtzucker
Sweet tarte flambée with apple and cinnamon sugar

Gâteau au chocolat chaud **v** 20

Lauwarmer Gewürzschokoladenkuchen mit geschmorter Ananas und Kokos
Warm spiced chocolate cake with braised pineapple and coconut

Sélection de macarons maison **v** 12

Selektion hausgemachter Macarons
Selection of homemade macarons

Gelée de fruits maison **v** 9

Hausgemachte Fruchtgelees
Homemade fruit jellies

Alle Preise sind in CHF und inkl. 8% MWST
All prices are in Swiss Francs and include 8% VAT

v vegetarisch / vegetarian

Herkunft / Declaration

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