

Die Liste der Allergene ist auf Anfrage erhältlich

**Wir bitten Sie, uns über eventuelle
Nahrungsmittelallergien oder -unverträglichkeiten zu informieren**

V · vegetarisch G · glutenfrei L · laktosefrei

Einige unserer Gerichte können auf Anfrage allergenfrei zubereitet werden.

Herkunft unserer Produkte

Rind	Schweiz	Büffle	Schweiz
Rock Shrimp	USA	Lamm	Irland
Kaviar	Schweiz	Barsche	Schweiz
Seebarsch	Griechenland	Thunfisch	Pazifik
Garnele	Pazifik	Lachs	Norwegen
Felchen	Schweiz	Geflügel	Schweiz
Krake	Italien, Spanien		

ESPRIT
Brasserie
PAR GUY RAVET

buddha-bar beach
by buddha-bar™

ESPRIT
du dimanche

*Ihr Treffpunkt für den Sommer 2024!
Ein einzigartiger Ort für Feiern mit einem
schicken, entspannten und festlichen
Ambiente!*

Exklusiv in der Schweiz im Grand Hôtel du Lac
vom 7. Juni bis 25. August 2024

*Eine echte Einladung, die Geschmäcker
und die warmen Momente, die wir am
Familiertisch unserer Kindheit geteilt
haben, wiederzuentdecken.*

jeden Sonntag um 12 Uhr

ESPRIT Teilen

<i>Planchette Grand Hôtel</i>	Mini Wagyu-Burger, getrüffelte Mayonnaise	28	
<i>Planchette Marina</i>	Rillette von der Seefelche, Thunfischtartar, Blinis	30	
<i>Planchette Tradition</i>	Trockenfleisch vom Rind, Käse, Gewürzgurken und Rugbrod	32	
<i>Schweizer Käseteller</i>	Fruchtchutney	25	V G
<i>Dim Sum by Madame Sum</i>	Sortiment von 5 Stück: Thai Green Curry, Schweizer Wagyu, Seewolf Safran, Garnelen, Shiitake	25	
<i>Oona-Kaviar Schweiz</i>	Blinis, Sauerrahm und Mimosen-Eier 20 gr	90	

ESPRIT Summer Vibes

<i>Kalte Cremesuppe</i>	Zucchini und Gurke, mit Minze aromatisiert	22	V G L
<i>Marinierter Thunfischtartar</i>	Estragon und Limette	32	G L
<i>Oktopustartar auf peruanische Art</i>	Avocado, Gurke, Garnele, Aji-Panca-Sauce	30	L
<i>Büffel-Carpaccio aus Neuenburg</i>	Mozzarella, Rucola und Pesto	32	G

ESPRIT Salat Bar

<i>Mesclun-Salat</i>	Rohkost und geröstete Samen	20	V G L
<i>Nizza-Salat</i>	Tomaten, Paprika, Thunfisch, Sardellen und Ei	30	G L
<i>Caprese-Salat</i>	Green Zebra Tomaten, Mozzarella aus Bufflone	28	V G
<i>Salat Grand Hôtel du Lac</i>	als Caesar's Salad serviert	26	
	mit Räucherlachs	36	
	mit Geflügel aus dem Gruyère	38	
<i>Spinatsprossen-Salat</i>	Kirschtomaten, Sommertrüffel, Miso und Haselnüsse	32	V G L

Alle unsere Preise sind in Schweizer Franken, inklusive Mehrwertsteuer & Service

ESPRIT Klassiker

<i>Rindertartar aus Blonay</i>	Mesclun und getoastetes Brot	38	L
<i>Lobster roll</i>	Rock Shrimps, Brioche-Brot, Safran-Mayonnaise	42	
<i>Beef & Cheese Burger</i>	Blonay-Rind, kandierte Zwiebeln, Speck und Gruyere	40	
<i>Vegetarischer Beyond Burger</i>	kandierte Zwiebeln, Cocktailsauce	36	V
<i>Pommes frites</i>	hausgemacht	10	V G L

ESPRIT Summer Grill

<i>Geflügel-Oberschenkel</i>	kandiert & gegrillt mit Gewürzen, Bulgur, Ratatouille, Sahnesosse	46	
<i>Schweizer Rinderfilet</i>	gegrillter wilder Brokkoli, Süsskartoffelpommes, Chimichurri	62	G L
<i>Lammkoteletts</i>	Kartoffelstampf, kandierte Paprika, Sauce vierge	56	G L
<i>Barschfilets</i>	gebratene Grenadillkartoffeln, Kapernwürze, Zitrone	56	G L
<i>Gegrillter Oktopus</i>	mit geräuchertem Paprika, Kichererbsenpüree, Avocado und Sprossen	48	G L
<i>Ravioles</i>	mit Ricotta und kandierter Zitrone, Salbei und Gruyère-Spänen	44	V

ESPRIT Desserts

<i>Baba mit Yamazaki Whisky</i>	Ananaskompott und Limettenschalen	18	V G L
<i>Aprikosenkuchen</i>	karamellisierte Haselnüsse und Aprikosensorbet	18	V
<i>Finger Schokolade</i>	Pekannüsse, Vanille und Tonka-Eis	20	V
<i>Kugel mit Himbeere</i>	Granola, Konfitüre und Himbeersorbet	22	V G L

ESPRIT Grands Crus

			1 dl	75 cl
<i>Chassagne Montrachet en Pimont</i>	Au Pied du Mt Chauve, Bourgogne	2018	24	145
<i>Saint-Saphorin Prestige assemblage</i>	Marc-Henri Leyvraz, Lavaux	2020	20	125
<i>Margaux du Château Margaux</i>	Château Margaux, Bordeaux	2017	30	240
<i>Château Lafaurie-Peyraguey</i>	Lafaurie-Peyraguey, Sauternes	2005	30	165