

*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  
Familientisch 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 &amp; 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