

**SEEHOF
HOTEL
DULAC**
W E G G I S

BRASSERIE 1838

L'offre d'automne

VORSPEISEN

Kürbiscarpaccio

Ziegenfrischkäse | Granatapfel | Trüffelhonig | Salatbouquet
CHF 17

Kürbiscrèmesuppe

geröstete Kürbiskerne | Kürbiskernöl | Pfifferlinge
CHF 14

HAUPTGÄNGE

Rosa gebratene Entenbrust

Pflaumenglasur | Kürbisstampf | Rotkraut
CHF 36

Rehpfeffer

glasierte Maroni | Rotkraut | Spätzle | Birne
CHF 38

Sautiertes Hirsch Entrecôte

Portweinsauce | Kürbisstampf | Rosenkohl
CHF 43

Herbstliches Arrangement

Kürbisstampf | Rosenkohl | Rotkraut | Spätzle | Birnen | glasierte Maroni
CHF 30

Waldpilz-Symphonie

auf Risotto
CHF 29

DESSERT

Vermicelles

Kirschsauce | Rahm
CHF 14

**SEEHOF
HOTEL
DULAC**
W E G G I S

BRASSERIE 1838

Les classiques

VORSPEISEN

Salat

Gemischt oder Blattsalat
mit französischem oder italienischem Dressing
klein CHF 9 | gross CHF 14

Randenduo

Rauchforelle | Dillgurke | Zitrus-Vinaigrette
CHF 17
ohne Rauchforelle
CHF 11

Rindstatar

frittierte Kapern | Essiggurken | Brioche Toast
70g CHF 26
130g CHF 38
getruffelt +CHF 7
mit Cognac +CHF 3

Plateau Du Lac

dreierlei Käse | Bauernspeck | Trockenfleisch | Rindssalami
Feigensenf | Essiggemüse | Baguette
CHF 28

SUPPEN

Bouillabaisse

Saint-Pierre | Loup de Mer | Muscheln
CHF 18

Französische Zwiebelsuppe

gratinierter Gruyère Toast
CHF 14
mit Speck
CHF 16

**SEEHOF
HOTEL
DULAC**
W E G G I S

LAND & HOF

Côte de Boeuf

Rib Eye Steak | Café de Paris | Pommes Frites | saisonales Gemüse
250g CHF 55

Geschmortes Rindskopfbäggli

Senfjus | Kartoffelpurée | Ratatouille
CHF 45

Lammhaxe mit seiner Jus

getrüffelte Honig-Polenta-Schnitte | Balsamico-Zwiebeln
CHF 48

Coq au Vin

Butternudeln | Speck | Champignons
CHF 38

SEE & MEER

Moules et frites

Miesmuscheln | Pommes frites
500g CHF 28
1 kg CHF 40

Zanderknusperli

Pommes Frites | Salatbouquet | Tatarsauce
CHF 36

Filet vom Tagesfisch

Café de Paris | Risotto | Mandel-Broccoli
CHF 42

**SEEHOF
HOTEL
DULAC**
W E G G I S

GARTEN & WALD

Getröfelte Tagliatelle

mit gehobelten Comté Käse

CHF 30

Risotto

mit bunter Gemüsevariation nach Saison

CHF 28

DESSERT

Èclair au Chocolat

Himbeer Sorbet

CHF 16

Zitronentartelette

Pistazien-Cramble | Beeren-Coulis

CHF 18

Glace & Sorbet

Vanilla Dream | Swiss Chocolate | Erdbeere | Stracciatella | Banane

Espresso Croquant | Fior die Latte | Minz & Schokolade

Zitrone & Limette | Himbeere & Erdbeere | Passionsfrucht & Mango

CHF 4 je Kugel

Portion Rahm

CHF 1

GÄSTE INFORMATION

HERKUNFTSBEZEICHNUNG

LAND & HOF

Rind - Schweiz
Schwein - Schweiz
Lamm - Irland
Ente - Ungarn
Reh - Schweiz / Österreich
Hirsch - Neuseeland

SEE & MEER

Forellenfilet - Dänemark
St. Peterfisch - Vietnam
Loup de Mer - Türkei
Miesmuscheln - Spanien
Zanderfilet - Deutschland/ Kasachstan

BACKSTUBE

Baguette - Schweiz
Brioche Toast - Schweiz
Schraubenbrot dunkel - Schweiz
Körnerbrot Weizenfrei - Österreich