



57  
GRILL

**Château D'OUCHY**  
LAUSANNE SWITZERLAND

# MENU DU 1<sup>ER</sup> AOÛT

Amuse-bouche

+ + + + +

Maryland crabcake au citron vert et gingembre

*Maryland crabcake with lime and ginger*

Ou / or

Tartare de veau du Simmental  
au crémeux de tomme de Rougemont

*Simmenthal veal tartare  
with tomme de Rougemont creamy cheese*

+ + + + +

Risotto aux chanterelles  
et sot l'y laisse de poularde, jus de rôti

*Risotto with chanterelle mushrooms  
and chicken oysters, gravy juice*

Ou / or

Calamaretti farcis aux légumes grillés, sauce chimichurri

*Stuffed squids with grilled vegetables, chimichurri sauce*

+ + + + +

Entrecôte Angus suisse double du Pays,  
béarnaise, pommes pont-Neuf

*Local Angus Swiss beef ribsteak, béarnaise sauce, handcut chips*

Ou / or

Gambas Royales sauvages grillées, beurre à l'ail

*Grilled wild king prawns, garlic butter*

+ + + + +

New-York cheesecake aux framboises

*New-York cheesecake with raspberries*

Ou / or

Paris-Brest, noisettes caramélisées

*Caramelized hazelnuts Paris-Brest*

**CHF 110.-**

par personne / per person