

**Gault & Millau**

**Edition romande**

**Guide  
Suisse  
2012**

## 1091 GRANDVAUX

VD

Lausanne 7

B5

### 12/20 AUBERGE DE LA GARE



Rue de la Gare 1



021 799 26 86, Fax 021 799 26 40

info@aubergegrandvaux.ch

http://www.aubergegrandvaux.ch

Philippe et Raymonde Delessert

*Fermé: dimanche, lundi;*

*du 24 décembre au 11 janvier, du 26 février*

*au 5 mars, deux semaines en juillet/août*

L 19.-, M 55.-/65.-, S 45.-/70.-

à la carte 29.-/60.-



POSTCARD

**H\*\*\*** 5 chambres

sp dès 150.-, db dès 210.-

Quel charme! Ce pimpant buffet d'un autre temps regarde le lac depuis sa véranda et sa tonnelle couverte de vignes. A l'intérieur, le petit café sent bon la fondue, alors que la salle, tout aussi jolie dans sa blanche simplicité, propose une carte délectable et rafraîchissante. La pochouse (soupe de poissons du Léman) est exemplaire, joliment servie en bocal; le croustillant de boudin aux pommes se révèle exquis, parfumé et croquant. Puis le tartare assaisonné à la minute au gré du client est parfait, alors que la copieuse souris d'agneau aux dattes rappelle le Maroc, avec ses craquantes carottes tricolores. La carte propose aussi des perches du lac et quelques jolies spécialités simples et goûteuses, souvent rehaussées d'une touche d'originalité qui ne vise à l'évidence pas l'esbroufe, mais le plaisir simple de la dégustation côté plaisir. Le service est exemplaire de gentillesse et de prévenance. Les desserts gourmands. Pas étonnant que ce bel endroit affiche complet presque tout le temps!

*Envie de (bien) manger  
sur une terrasse?*

**Toutes nos adresses  
avec terrasse  
figurent aux pages 30 à 37.**

## 3780 GSTAAD

BE

Bulle 42 – Thoune 62

D5



### GRAND HOTEL BELLEVUE Restaurant Prado



Hauptstrasse



033 748 00 00, Fax 033 748 00 01

info@bellevue-gstaad.ch

http://www.bellevue-gstaad.ch

Thomas Straumann, Philip Erne

(directeur), Urs Gschwend

L 25.-, M 48.-/68.-, S 95.-/125.-

à la carte 86.-/119.-



POSTCARD

**H\*\*\*\*\*** 44 chambres et 13 suites

sp dès 290.-, db dès 390.-, sj dès 790.-,

su dès 990.-

Urs Gschwend a appris son métier dans les meilleures écoles, soit au Lenkerhof et au Giardino d'Ascona. Pour le Bellevue où, ces dernières années, la direction comme la cuisine ont manqué de continuité, c'est une chance. C'est la deuxième année de suite que le chef honore ses 15 points. A midi, par beau temps, les hôtes se voient servir sur la belle terrasse un menu de trois plats à 48 francs. Pour notre part, nous y ajoutons quelques offres de la carte.

Après la mise en bouche, une soupe froide de pastèque à la mousse de pastis, le menu propose une variation originale de homard et maïs: chair de homard relevée de jus de limette, pop-corn sur purée de petits pois, mini-épis de maïs, petits oignons printaniers et pointes d'asperges, sans parler d'un rouleau de printemps en sauce aux poivrons. La carte propose ensuite un gaspacho ennobli d'une crevette black tiger, de crème et d'huile d'olive. Le steak de thon tout juste poêlé et sa goûteuse ratatouille, servis avec un brin de paella bien safranée, forment une délicieuse combinaison. Et le filet de veau aux chanterelles est merveilleusement aromatique. Urs Gschwend a cuit la viande sous vide au bain-marie et parfumé son jus de porto et de vinaigre de framboise.

Le plateau de fromages donne le choix entre des spécialités de toute l'Europe. Quant au dessert, il est excep-