

# CHESA LUNCH MENU

## Raclette du Valais

Hot melted cheese with new potatoes, pickled onions and gherkins

## **Salade de saumon, avocat, feta et grenade**

Salmon salad with avocado, feta and pomegranate

## **Potage à l'orge de Suisse et viande des Grisons**

Swiss barley and vegetable soup with Grisons beef

## **Soupe d'épinards et gruyère Suisse**

Creamy spinach and gruyère soup

## **Plateau de fruits de mer – homard, huîtres, moules, bigorneaux, crabe et condiments**

Seafood on ice – lobster, oysters, mussels, sea whelks, crab and condiments

Supplement 380 per person, minimum for two persons

A la carte 644 per person, minimum for two persons



## **Cassolette de poissons au safran**

Fish casserole with saffron sauce

## **Coeur de rumsteak, purée de topinambour et jus gras**

Lamb rump, Jerusalem artichoke and beef, shallot sauce

## **Tarte à l'oignon à la Schaffhouseoise**

Schaffhouseoise onion tart

## **Ragoût de bœuf au vin du Dézaley et parpadelle**

Minced beef ragu and parpadelle pasta



## **Emincé de veau à la Zurichoise**

Sliced veal with mushrooms in light cream sauce

Supplement 198 per person



## **Choux à la pistache, compote de poire et glace à la vanille**

Pistachio choux, pear compote with vanilla ice cream

## **Compote de pomme verte, crème au beurre salé, speculoos et glace au caramel**

Sea salt caramel cream with green apple compote, speculoos biscuit, caramel ice cream

## **Roulé à la fraise, Chantilly et glace au yahourt**

Strawberry roll, vanilla chantilly with yoghurt sorbet

## **Soufflé à l'abricot et crème fouettée**

Apricot soufflé with whipping cream

Supplement 118 per person



## **Coffee or Proprietary Peninsula Teas and Petit Fours**

Three courses 568

with a glass of wine selected by sommelier or with Swiss signature cocktail 736



Chesa Classics from our à la Carte

*Prices are in Hong Kong dollars and subject to 10% service charge*

Please advise our associates if you have any special dietary requirements

