



HÔTEL LA PRAIRIE **** RESTAURANT LA TERRASSE

Unser Küchenchef Antoine Scelo und sein Team bieten Ihnen ein authentisches kulinarisches Erlebnis, bei dem frische Produkte und eine raffinierte, auf pflanzliche Zutaten ausgerichtete Küche im Vordergrund stehen.
Wir schätzen regionale Handwerker aus dem Kanton Waadt und verleihen so jedem Gericht eine lokale Note.

FLEISCHHERKUNFT

Kalbfleisch: Schweiz
Weisses Fleisch: Schweiz /
Frankreich
Rind: Schweiz
Lamm: Irland

URSPRÜNGE VON FISCH, SCHALENTIEREN UND MUSCHELN

Süßwasserfische: Schweiz / Frankreich
Meerwasserfische: Nordatlantik

Wir geben Ihnen gerne Auskunft darüber, welche Zutaten in unseren Gerichten Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Unsere Brote werden von der Bäckerei Ackermann sorgfältig zubereitet.

WIR EMPFANGEN SIE VON MONTAG BIS SAMSTAG MITTAGS UND ABENDS SOWIE AM SONNTAG MITTAGS.
AVENUE DES BAINS 9, CH-1400 YVERDON-LES-BAINS, 024 423 31 31, INFO@LAPRAIRIEHOTEL.CH

À LA CARTÉ

V O R S P E I S E N

GOLDBRASSE "CEVICHE", KUMKUAT, RADISCHEN ZIRONECAVIAR UND MANDARINEN-LIME VINAIGRETTE	23
WEISSENSPARGEL VELOUTÉ, ARTISCHOCKEN UND TRUFFEL ÖL	17
ROTEBETEDUO CARPACCIO, HASELNÜSSEN, ZIEGEN KÄSE KALAMATA OLIVEN UND EINIGE SCHAUM	19
GREYERZERKROKETTEN MIT SAUBOHNEN, KARTOFFELN UND HONIG	20
VON HAND GESCHITTENES RINDERTARTAR, TOAST	25

V E G E T A R I S C H

"DAHL" VON ERBSEN, ZUCKERERBSEN, MINZE DOPPELRAHM, GEMÜSECHIPS UND ERBSEN SPRÖSSEN	29
KICHERERBSEN UND SÜSSKARTOFFEL GACEMEN KAROTTENCREMIG, SAUERSAUCE, ZITRONE, ORANGE UND DINKEL RISOTTO	29

F I S C H E

GEBRATEN KABELJAUFILET AUF KAROTTENCREMIG SAUERSAUCE, BABYKAROTTEN UND DINKELRISOTTO	39
GEBRATENE EGLIFILETS, GEMÜSECHIPS UND KREUTERN Salat, TARTARE SAUCE	160gr - 39 200gr - 46

À LA CARTÉ

FLEISCH

KALBSSCHULTERFILET MIT SCHNITZWIEBEL,
GRÜNE SPARGELN, PFLAUMEN-BALSAMICO CREMIG,
AUSTERNPILZEN UND JUNGE KARTOFFELN 48

VON HAND GESCHNITTENES RINDERTARTAR,
POMMES, TOAST UND BUTTER 42

LAMMRUCKEN GEBRATEN AUF KREUTERSAUCE,
AUBERGINEN UND KARTOFFELN KROKETTEN 55

KÄSE

GEMISCHTER KÄSE TELLER VOM ALVES-FAMILIE,
KÄSEVEREDLER IN VUITEBOEUF (VD) 15

NACHSPEISEN

“RAISINEE” CRÈME BRÛLÉE 15

POCHIERIE BIRNE AUF ENGLISCHE CRÈME, KARMEL,
NORI UND KNUSPRIGE SESAMFLIESE 15

RABARBERKOMPOTT MIT ERDBEEREN,
EISENKRAUT EIS 16

HIMBEER “PAVLOVA” UND LIME SCHRAGSAHNE 17

EIS UND SORBET 4
Erdbeer, Himbeer, Aprikose, Passionfrucht, Mango, Zitrone
Schokolade, Vanille, Karamel, Moka, Zimt, Eisenkraut
Schlagsahne +2

M E N U
V A U D O I S

GREYERZERKROTTEN MIT SAUBOHNEN KARTOFFELN UND HONIG

GEBRATENE EGLIFILETS, GEMUSECHIPS UND KREUTERN Salat, TARTARE
SAUCE

GEMISCHTER KÄSETELLER

RAISINÉ CRÈME BRÛLÉ

85

M E N U D É C O U V E R T E

ROTE BETE DUO CARPACCIO, HASELNÜSSEN, ZIEGENKÄSE
KALAMATAOLIVEN UND EINIGE SCHAUM

GEBRATENEKABELJAUFILET AUF KAROTTEN CREMIG, SAUERSAUCE,
BABYKAROTTEN UND DINKEL RISOTTO

LAMMRÜCKEN GEBRATEN AUF KREÜTERNSAUCE
AUBERGINEN UND KARTOFFELNKROKETTEN

GEMISCHER KÄSE TELLER

POCHIERTEBIRNE AUF ENGLISCHE CRÈME
KARAMEL, NORI UND KNUSPRIGE FLIESE

115

M E N U V É G É T A R I E N

ROTEBETEDUO CARPACCIO, HASELNÜSSEN, ZIEGEN KÄSE KALAMATA
OLIVEN UND EINIGE SCHAUM

“DHAL” VON ERBSEN ZUCKERERBSEN, MINZE DOPPELRAHM,
GEMÜSECHIPS UND ERBSENSPRÖSSEN

GEMISCHTER KÄSETELLER

RHABARBERKOMPOTT, ERDBEEREN UND EISENKRAUTEIS

75