



★★★★

LA PRAIRIE

Restaurant

Frische Produkte, eine authentische Küche und eine schöne Prise Genuss – ganz einfach.

Unsere Gerichte werden vor Ort aus frischen Rohprodukten nach den Kriterien des Labels „Fait Maison“ zubereitet, mit Ausnahme von Glacen und Sorbets.



VORSPEISE

ZUCCHINI-CANNELLONI  	18	TOMATEN-WASSERMELONEN-GAZPACHO   	14
Ricotta, Minze, Aprikose und cremige Honig-Zucchini		gereiftes Olivenöl, Chili und Zitrone	
♥ CARPACCIO VON GAMBERO ROSSO  	22	CEVICHE VON DER GOLDBRASSE  	21
Bunte Tomaten, Krustentieröl und geröstete Mandeln		Leche de Tigre mit Kokosnuss, Limette und Koriander	
MESCLUN-SALAT  	9	BURRATINA  	21
Hausdressing und geröstete Kerne		Gurke in verschiedenen Texturen, Basilikumpesto und konfierte Zitrone	
♥ ENTENBRUST	24	HANDGESCHNITTENES RINDSTARTAR 	21
Artischockenvariation und Balsamico-Reduktion		Kapern, Essiggurken und Rauchsatz	
NOIR-DE-BIGORRE-SCHWEIN 	23	WAGYU-RINDERCARPACCIO   	35
Schwarze Oliventapenade, schwarzer Knoblauch und Tintenfischbrot		Sbrinz-Späne, confiertes Eigelb und Fleur de Sel	

AKTUELLE EMPFEHLUNGEN

Unsere Vorschläge richten sich nach Marktangebot und Tagesfang, die Preise variieren je nach Produkt.

FLEISCHSTÜCK VON UNSEREM METZGER – SCHWEIZ

Serviert mit saisonalem Gemüse, Pommes Allumettes

Sauce nach Wahl: Café de Paris-Butter oder Pfeffersauce

FISCH VON UNSEREM FISCHER – NEUENBURGERSEE

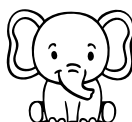
Serviert mit saisonalem Gemüse, Pommes Allumettes, Chasselas-Fischersauce: Nicolas Chevallier in Grandson

HAUPTSPEISE

TEMPEH  	31
Variation von grünen Bohnen, Kefen und cremigen weissen Bohnen	
SAFRANRISOTTO  	32
Zucchini, Käsespäne und Zitronen-Olivenöl	
GEGRILLTER OKTOPUS	42
Tonnatosauce, gegrillter Lattich und Sbrinz-Späne	
HALBGEGARTER Roter THUNFISCH  	44
Himbeer-Minz-Vinaigrette, Erbsenvelouté und Yuzu	
♥ GEBRATENE LANGUSTINEN	46
Kräftige Bisque, Kräutercouscous und Fenchelvariation	
HÄHNCHEN-CORDON BLEU 	41
Jurasschinken mit gereiftem Gruyère oder Bleuchâtel, Karottenvariation und Pommes Allumettes	
HANDGESCHNITTENES RINDSTARTAR 	41
Kapern, Essiggurken und Pommes Allumettes	
LAMMKOTELETTS 	44
mit Sichuanpfeffer, Peperoni, Knoblauchcreme und cremiger Thymian-Polenta	
♥ ZWEIERLEI VOM KALB  	48
Kurz gebratenes Faux-Filet, konfierte Brust, Auberginen in verschiedenen Texturen und Jus mit schwarzem Knoblauch	
RINDSFILET VOM HÉRENS-RIND  	54
Estragon-Kirsch-Jus, Spinat und Buttermousseline	

FÜR KLEINE FEINSCHMECKER

TOMATEN-WASSERMELONEN-GAZPACHO	5	POULET-CORDON BLEU	21
		Saisongemüse und Pommes frites	
KLEINER GEMISCHTER SALAT	5	EGLIFILETS	21
Hausdressing und geröstete Kerne		Saisongemüse und Pommes frites	
		HAUSGEMACHTE POULET-NUGGETS	19
SCHOKOLADENFONDANT	5	Saisongemüse und Pommes frites	
2 KUGELN EISCREME	5		



**VORSPEISE - HAUPTSPEISE
ODER
HAUPTSPEISE - DESSERT
25**

Sorgfältig zusammengestellt mit harmonischer Kombination unserer Gerichte

DEGUSTATIONSMENÜ

CEVICHE DE DAURADE ROYALE

leche de tigre à la noix de coco, citron vert et coriandre

MAGRET DE CANARD

artichaut en déclinaison et réduction balsamique

VEAU EN DEUX FAÇONS

faux-filet snacké, poitrine confite, aubergine en textures et jus à l'ail noir

ASSIETTE DE FROMAGES

d'ici et d'ailleurs

MILLEFEUILLE À L'ABRICOT

abricot en textures et reine-des-prés

5 plats **118**

4 plats **104**

MEERESMENÜ

CARPACCIO DE GAMBERO ROSSO

tomates multicolores, huile de crustacés et amandes torréfiées

THON ROUGE MI-CUIT

vierge framboise-menthe velouté de petits pois et yuzu

CHEESECAKE

pêche de vigne, malvoisie et sorbet pêche

79

VEGETARISCHES MENÜ

CANNELLONI DE COURGETTE

ricotta, menthe, abricot et crémeux de courgette au miel

RISOTTO AU SAFRAN

courgettes, copeaux de fromage et huile d'olive au citron

PAVLOVA AUX FRUITS ROUGES

meringue, crème montée et fruits rouges

63

KÄSE

KÄSEPLATTE

AUS DER REGION UND AUS ALLER WELT

15

LES DESSERTS

CHEESECAKE 14
Weinbergpfirsich, Malvoisie und Pfirsichsorbet

PAVLOVA MIT ROTEN FRÜCHTEN  14
Meringue, Schlagrahm und rote Früchte

SCHOKOLADENKÜCHLEIN 15
Schokoladenmousse mit Fleur de Sel und Kakao-Crumble

APRIKOSEN-MILLEFEUILLE 15
Aprikose in verschiedenen Texturen und Mädesüss

GLACEN UND SORBETS (ARTISAN GLACIER, LAUSANNE)

Sorbet:

Mango, Passionsfrucht, Zitrone, Erdbeere, Himbeere, Schokolade, Eisenkraut,
Erdbeerbasilikum, Aprikose

Eiscreme:

Stracciatella, Vanille, Pistazie, Karamell, Zimt, Haselnuss, Joghurt, Mokka, Amaretto,
Bacio, Doppelrahm-Baiser

1 Kugel 4
2 Kugeln 7.50
3 Kugeln 11
Schlagrahm 1

Gerne informieren wir Sie über die Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Rindfleisch, Geflügel, Kalbfleisch und Süsswasserfische: Schweiz | Tempeh: Kanton Waadt | Kräuter: aus unserem Garten
Lamm: Neuseeland | Ente, schwarzes Schwein und Goldbrasse: Frankreich
Langustinen und rote Garnelen: Westlicher Indischer Ozean | Thunfisch: Westlicher Pazifischer Ozean