

LA TERRASSE

par Hôtel la Prairie

Der Küchenchef Antoine Scelo und sein Team präsentieren Ihnen eine genussvolle, mit Liebe zubereitete Küche. Hochwertige Produkte aus der Region verbinden sich harmonisch mit feinen Aromen aus aller Welt.

Unsere Philosophie: schlicht, ehrlich, mit Geschmack und Charakter.
Wir arbeiten eng mit vertrauensvollen Produzenten zusammen: das Schweinefleisch beziehen wir von Valentin Chappuis (VD), das Geflügel stammt aus dem Kanton Freiburg.

Unsere frische Pasta wird täglich hausgemacht, Kräuter und Aromaten kommen direkt aus unserem Garten.

VORSPEISEN

—

BLATTSALAT



MIT KÖRNERMISCHUNG

9

TOMATEN, WASSERMELONE & GURKEN

FETA, BASILIKUM, KALAMATA-OLIVEN, FOCACCIA

14

BURRATINA

MIT GURKEN, PFIRSICH UND KNUSPRIGEM BROT

18

ZUCCHINIRÖLLCHEN

MIT ZIEGENKÄSE, SALZIGER WAFFEL, VINAIGRETTE UND KRÄUTERÖL

15

DORADEN-CEVICHE



MIT HIMBEER-ZITRONEN-VINAIGRETTE

21

RINDERCARPACCIO



MIT ZITRUSVINAIGRETTE, KORIANDERPESTO UND ERDNÜSSEN

22

RINDERTATAR

MIT BLATTSALAT UND TOAST

20

HUMMER & FENCHEL



MIT ZITRUSFRÜCHTEN UND WASABI

35

VEGETARISCHE GERICHTE

—

FALAFEL AUS FAVABOHNNEN & KICHERERBSEN



HUMMUS, JOGHURT-SAUCE, MINZ-PESTO

29

GEMÜSE-TEMPURA



MIT CHIMICHURRI-SAUCE

29

PAPPADELLE MIT SOMMERTRÜFFELN

PILZEN UND PECORINO

37

TORTELLINI MIT ARTISCHOCKEN

PIFFERLINGEN UND KAPEREN

32

SEE & MEER

TAGLIATELLE MIT HUMMERBISQUE

PARMESAN UND ZUCCHINI

34

EGLI-FILETS



SCHWEIZER ZUCHT LOË, CHASSELAS-SAUCE, POMMES FRITES,
GRÜNE BOHNEN, ROMANESCO

160gr 37

200gr 42

HALBEGARTER THUNFISCH IN ESCABÈCHE



MIT ZUCCHINI, BULGUR, BONITO UND ROTEN ZWIEBELPICKLES

42

RIESENGARNELEN



MIT JODHALTIGER SAUCE, BOHNEN, CONFIERTER ZITRONE, CHORIZO,
ROSMARIN, ARTISCHOCKEN UND TOMATEN

46

LAND & LUFT

RINDERTATAR



MIT TOAST, BLATTSALAT UND POMMES FRITES

39

CORDON BLEU VOM GRUYÈRE-POULET



MIT BEURRE BLANC, KAROTTENVARIATION UND STREICHHOLZKARTOFFELN

39

SCHWEINEFILET AUS DEM WAADTLAND



MIT BIER-MISO-SAUCE, BOHNEN, ZUCCHINI, ZWIEBELN, COLONNATA-SPECK UND
RIBELMAIS

45

LAMMKOTELETTS

MIT MAJORANJUS, AUBERGINEN, TOMATEN, PARMESAN, OLIVENCRUMBLE
UND BÄRLAUCHPESTO

55

RINDERFILET VOM HÉRENS



MIT KIRSCHJUS, KARTOFFELGALETTE, ERBSEN UND ZWIEBELKONFITÜRE
OPTIONAL: FOIE GRAS +10

52

KÄSE

—

KÄSEAUSWAHL VON DER MAISON ALVES



VUITEBOEUF VD

15

DESSERTS

—

APRIKOSEN-MILLEFEUILLE

MIT MANDELN UND MÄDESÜSS

16

BROMBEER-DÔME



MIT MACARON, VEILCHEN UND BAISER

16

PAIN DE GÊNES

MIT TONKABOHNEN, KAFFEE-EIS UND GEBRATENEN PFLAUMEN

15

ERDBEEREN



MIT BRAUNEM ZUCKER UND SCHLAGRAHM

14

HAUSGEMACHTE GLACES & SORBETS (GLACES DES ALPES)

Erdbeere, Himbeere, Aprikose, Passionsfrucht, Mango, Zitrone,
Schokoladensorbet, Salzkaramell, Kaffee, Zimt, Pistazie, Joghurt,
Stracciatella, Vanille, Kokosnuss

SCHLAGRAHM: CHF 1.00

1 KUGEL

4

2 KUGELN

7.50

3 KUGELN

11

Entdeckungs Menü

RINDERCARPACCIO

MIT ZITRUSVINAIGRETTE, KORIANDERPESTO UND ERDNÜSSEN

HALBGEGARTER THUNFISCH IN ESCABÈCHE

MIT ZUCCHINI, BULGUR, BONITO UND ROTEN ZWIEBELPICKLES

LAMMKOTELETTS

MIT MAJORANJUS, AUBERGINEN, TOMATEN, PARMESAN, OLIVENCRUMBLE
UND BÄRLAUCHPESTO

KÄSEAUSWAHL VON DER MAISON ALVES

VUITEBOEUF VD

PAIN DE GÊNES

MIT TONKABOHNEN, KAFFEE-EIS UND GEBRATENEN PFLAUMEN

4 Gänge 120

5 Gänge 130

Meeresmenü

DORADEN-CEVICHE

MIT HIMBEER-ZITRONEN-VINAIGRETTE

RIESENGARNELEN

MIT JODHALTIGER SAUCE, BOHNEN, CONFIERTER ZITRONE, CHORIZO, ROSMARIN,
ARTISCHOCKEN UND TOMATEN

APRIKOSEN-MILLEFEUILLE

MIT MANDELN UND MÄDESÜSS

Vegetarisches Menü

TOMATEN, WASSERMELONE & GURKEN

FETA, BASILIKUM, KALAMATA-OLIVEN, FOCACCIA

FALAFEL AUS FAVABOHNEN & KICHERERBSEN

HUMMUS, JOGHURT-SAUCE, MINZ-PESTO

KÄSEAUSWAHL VON DER MAISON ALVES

VUITEBOEUF VD

BROMBEER-DÔME

MIT MACARON, VEILCHEN UND BAISER

3 Gänge 55

4 Gänge 65

Für Informationen zu Allergenen wenden Sie sich bitte an unser Team

Rindfleisch: Schweiz | Geflügel: Schweiz | Schweinefleisch: Schweiz | Lamm: Irland |
Süßwasserfische: Schweiz | Thunfisch: Zentralwestpazifik | Wolfsbarsch: Nordostatlantik | Dorade: Mittelmeer |
Hummer: Nordwestatlantik | Kräuter: aus eigenem Garten