



LA TERRASSE
×× *restaurant* ××

Das Restaurant La Terrasse verbindet Tradition und Kreativität und bietet Ihnen eine Küche, in der frische und hausgemachte Produkte bevorzugt werden. Die Produkte, Weine und das Wissen der regionalen Handwerker aus dem Waadtland sind stets präsent.



**Glutenfreies
Gericht**



**Laktosefreies
Gericht**



**Vegetarisches
Gericht**

Auf Anfrage geben wir Ihnen gerne Auskunft über Speisen, die Allergien oder Unverträglichkeiten auslösen können.

Herkunft des Fleisches

*Leberpastete: Frankreich
Rind, Kalb, Schwein: Schweiz
Geflügel und Ente: Frankreich und Schweiz
Kaninchen: Ungarn
Lam: Irland*

Herkunft von Fisch und Schalentieren

*Süßwasserfisch: Frankreich und Schweiz
Meeresfische: Westlicher Zentralpazifik
Jakobsmuscheln: Westlicher Zentralpazifik
Cambas: Vietnam
Langustine: Südafrika
Seebarsch: Türkei*

Das Brot kommt von der Bäckerei Ackermann in den Tuileries de Grandson

*Wir begrüßen Sie von Montag bis Samstag, Mittag und Abend und Sonntag Mittag. (Restaurant am Sonntagabend ab 15:00 Uhr geschlossen). Avenue des Bains 9, CH-1400 Yverdon-les-Bains,
024 423 31 31, contact@laprairiehotel.ch*

VORSPEISEN

Frühlingsalat mit Hüttenkäse und weichgekochtes Ei 🌱	CHF 16.00
Lauwarme Kaninchen Rillettes, Gruyère-Gougère, Piment d'Espelette- Birne Sulse on	CHF 25.00
Thunfisch-Tataki, Wasabi-Schlagsahne, Reis-Chips und Soja-Vinaigrette 🌱	CHF 25.00
Velouté von weißem Spargel, Artischocken und Trüffelöl 🌱🌱	CHF 17.00
Rindertartar und Toast, verspeise Portion	CHF 25.00


HAUPTGERICHTE

Jakobsmuscheln mit Erbsendeklaration, Bresaola und geräuchertem Schaum 🌱	CHF 45.00
Wolfsbarschfilet mit Pfifferlingen, Noilly-Prat-Sauce, Kresse und Jasminreis 🌱	CHF 42.00
Rindertartar, Pommes und Toast	CHF 42.00
Kalbsquast in seinen Saft, Spargel mit Paprika, Zucchiniestreifen, Streusel aus schwarzen Oliven und Bratkartoffeln 🌱	CHF 52.00
Aubergine nach verschiedenen Arten zubereitet, gebratenes Gemüse und Grana Padano	CHF 29.00
Ab 2 Personen Bei Niedrige Temperatur gekocht lammrucken mit Kräuter Sauce Saubohnen, Artischockencreme, kandierte Zitrone und Dauphine-Kartoffeln, am Tisch tranchiert	CHF 55.00/Pers.

KÄSE

Käsesortiment, vom örtlichen Käsereifungsbetrieb <i>Familie Alves in Vuiteboeuf</i>	CHF 15.00
---	-----------

NACHSPEISEN

Crème brûlée mit Vanillegeschmack 	CHF 14.00
Warmer Schokoladenkuchen mit flüssigem Herz und Himbeeren	CHF 15.00
Rhabarberkuchen mit Eisenkrautkompott, Erdbeereis	CHF 16.00
Zitrusfrüchten Kuchen	CHF 14.00
Erdbeeren Milles-Feuilles, mit Limetten- und Basilikumduft	CHF 16.00
EISCREME UND SORBETS	
Vanille, Schokolade, Mokka, Karamell, Zimt, Erdbeere	die Kugel CHF 4.00
Passionsfrucht, Himbeere, Aprikose, Zitrone	Zuschlag für Schlagsahne CHF 2.00

MENU GOURMET CHF 75.00 pro Person (ohne Getränke)

Thunfisch-Tataki, Wasabi-Schlagsahne, Reis-Chips, Soja-Vinaigrette 

Kalbsquast in seinen Saft, Spargel mit Paprika, Zucchiniestreifen,
Streusel aus schwarzen Oliven und Bratkartoffeln

Zitrusfrüchte Kuchen

MENU VAUDOIS CHF 85.00 pro Person (ohne Getränke)

Velouté von weißem Spargel, Artischocken und Trüffelöl

Kalbsquast mit Jus, Spargel mit Paprika, Zucchiniestreifen,
Streusel aus schwarzen Oliven und Bratkartoffeln 

Käsesortiment, vom örtlichen Käseerzeugungsbetrieb, *Famille Alves in Vuiteboeuf*

Rhabarberkuchen mit Eisenkrautkompott, Erdbeer Eiscrème

MENU EPICURIEN CHF 95.00 pro Person (ohne Getränke)

Lauwarme Kaninchen Rillettes, Gruyère-Gougère Piment d'Espelette- Birne Sulse

Wolfsbarschfilet mit Pfifferlingen, Noilly-Prat-Sauce, Kresse und Jasminreis

Bei Niedrige Temperatur gekocht Lammrücken, Kräutersauce, Saubohnen,
Artischockencreme, kandierte Zitrone und Dauphine-Kartoffeln am Tisch tranchiert

Erdbeeren Milles- Feuilles, mit Limetten- und Basilikumduft

KINDERMENÜ CHF 25.00 pro Person

Getränke nach Wahl

Fischfilet

oder

Hähnchenbrust serviert mit Pommes frites und Gemüse

Eine Kugel Eiscreme nach Wahl

Das Menü wird für Kinder von 4 bis 11 Jahren serviert. Kostenlos für Kinder bis 3 Jahre (bei Bestellung angeben)