



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
Jagdfleisch: Österreich*

Herkunft von Fisch und Schalentieren

*Süßwasserfisch: Frankreich und Schweiz
Meeresfische: Ostatlantik
Jakobsmuscheln: USA
Cambas: Vietnam
Langustinen: Südafrika*

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

Jakobsmuscheln poelliert auf eine Kressecreme, Jod schaum 🌊🌾	CHF 25.00
Gambas Thai mit eine Fenchel Variation 🌊🌾	CHF 25.00
Rehgravlax auf linsensalat, Sellerie und Waldnüssen 🌊🌾	CHF 25.00
Foie Gras-Terrine, Rotzwiebel pickles, Rotebete und orangen coulis 🌊🌾	CHF 25.00
Brunnenkressesuppe 🌿🌾	CHF 15.00
Variation vom Fenchel 🌿🌊🌾	CHF 15.00

HAUPTGERICHTE

Rinderfilet «Rossini» Kartoffeln, Spinat und Baby Karotten	CHF 52.00
Reh Filet «Grand veneur» mit Klassischen Wildgarnituren	CHF 50.00
Schweinefilet Mignon mit Morchelsauce, Gemüse und neuen Kartoffeln	CHF 45.00
Laugoustines poelliert, kremig aus Kürbis, linsen, stangensellerie und schalotteningwervinaigrette	CHF 50.00
Kabeljau Royal mit chorizo, kichererbsen Baby Karotten und stangensellerie	CHF 45.00
Vom Hand geschittenes Rindertartar, Toast, Fries und Butter	CHF 42.00
Ricotta-Spinat-Ravioli 🌿	CHF 30.00
Sellerierisotto, Kürbis und Baby Karotten 🌿	CHF 30.00
Ab 2 Personen	CHF 55.00/Pers.
Rehrücken im ganz am Tisch Tranchiert Sauce «Grand veneur» Wildgarnituren und Spätzli	
Wildgarnituren: Rotkohl, Pochierte Birne, Feige, Kurbis, Marronen, Quitten, Spätzli	

KÄSE

Käsesortiment, vom örtlichen Käseereifungsbetrieb *Familie Alves in Vuiteboeuf*

CHF 15.00

NACHSPEISEN

Bretonisches Mürbeteiggebäck mit pochierten Birnen in Rotwein, Diplomatencreme und Zimteis CHF 16.00

Schokolade Halbkugel, doppelrahm, feigen mit Honig und Sorbet CHF 16.00

Crème Brûlée 🍷 CHF 14.00

Schokoladenaufwand mit Vanille Eis CHF 15.00

EISCREME UND SORBETS

Vanille, Schokolade, Mokka, Karamell, Zimt, Erdbeere

Passionsfrucht, Himbeere, Aprikose, Zitrone

die Kugel

CHF 4.00

Zuschlag für Schlagsahne

CHF 2.00

MENU GOURMET CHF 75.00 pro Person (ohne Getränke)

Gambas Thai mit eine Fenchel Variation 🍷 🍷

Rinderfilet süß und saucer sauce, Darphin-Kartoffeln, Spinat und Babykarotten

Schokolade Halbkugel, doppelrahm, feigen mit Honig und Sorbet

MENU VAUDOIS CHF 85.00 pro Person (ohne Getränke)

Kohlwurst mit Kartoffeln und Lauch in eine Senfweissweinsauce mit Frittierten zwiebeln

Rinderfilet süß und saucer sauce, schwarze Linsen 100% Waadtlander Art, Kürbis und Karotten aus dem Land

Käsesortiment, vom örtlichen Käseereifungsbetrieb, *Familie Alves in Vuiteboeuf*

Bretonisches Mürbeteiggebäck mit pochierten Birnen in Rotwein,
Diplomatencreme und Zimteis

WILD MENU CHF 95.00 pro Person (ohne Getränke)

Hirsch Gravlax mit Linsen, Sellerie und Haselnuss  

Foie Gras-Terrine, Rotzwiebel, pickles, Rotebete und orangen coulis  

Reh Filet «Grand veneur» mit Klassischen Wildgarnituren 

Schokoladenaufanfang mit Vanille Bourbon Eis

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)