



*Der Küchenchef Daniel Aires 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**

*Geflügel und Stopfleber : Schweiz und Frankreich  
Rind, Kalb und Schwein : Schweiz*

**Herkunft von Fisch und Schalentieren**

*Süßwasserfische : Schweiz und Frankreich  
Krustentiere, Muscheln und Meeresfische : Mittelmeer, Atlantik und Pazifik*

**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](mailto:contact@laprairiehotel.ch)*

*Service und Mehrwertsteuer inbegriffen*

## VORSPEISEN

---

Cremig auf weissem Spageln mit grünen Spargelspitzen, Walliser Speck und weichem Ei 🍳	CHF 25.00
Parmesanblettereig, Kaudierten Zwiebeln, Pfifferlingen, Hasel Nüssen auf eine Waldpilzen Schaum 🍄	CHF 25.00
Entenstopfleber Herum um die Kirsche und den Rhabarber 🍷	CHF 25.00
Grünem Spargel Frikassee auf gehobelten Parmesan 🍳 🍄	CHF 15.00
Weißer Spargelcremesuppe 🍄	CHF 15.00

## HAUPTGERICHTE

*Alle unsere Fleischsorten stammen aus der Schweiz*

---

Halber Hummer, Erbsenvariation und Römersalat 🍷	CHF 45.00
Montreux-Saibling, grüner Spargel, Kartoffeln mousseline an Zitrone, und Chasselas-Sauce 🍳	CHF 40.00
Messergeschnittenes Rindertatar, Pommes, Toast und hausgemachte Butter	CHF 42.00
Lammdüett (gebratenes Filet und konfierte Schulter in Croustis Tomaten-Oliven-Saladine, cremige Erbsen und geschmorter Lättiche 🍳	CHF 42.00
Kalbfilet aus der Region mit gerösteten Haselnüssen und grünem Spargel, Kartoffelmousseline an Zitrone, Parmesansauce und Kalbfleischjus 🍳	CHF 45.00
Vegetarischen Burger 🍄 🍳	CHF 30.00
Ravioli mit Ricotta und Spinat 🍄	CHF 30.00

## KÄSE

---

Sortiment gereifter Käsesorten <i>der Familie Alves in Vuiteboeuf</i>	CHF 15.00
---	-----------

## NACHSPEISEN

---

Schokoladenstreusel, Schokoladenmousse, Sorbet und kandierte Kirsche	CHF 15.00
Haselnussmürccrumbel, Pistaziencreme, Bratapfel und Vanilleeis	CHF 15.00
Crème brûlée mit Vanillegeschmack	CHF 12.00
Schokoladenkuchen mit Vanilleeis	CHF 15.00
SPEISEEIS UND SORBETS	
Vanille, Schokolade, Mokka, Karamell, Zimt, Erdbeere,	die Kugel Eiscreme CHF 3.60
Passionsfrucht, Himbeere, Aprikose, Zitrone	extra mit Schlagsahne CHF 1.50

## GOURMET-MENÜ

---

Entenstopfleber Herum um die Kirsche und den Rhabarber 

Kalbfilet aus der Region mit gerösteten Haselnüssen und grünem Spargel   
Kartoffelmousseline an Zitrone, Parmesansauce

Schokoladenstreusel, Schokoladenmousse, Sorbet und kandierte Kirsche

Hauptgericht	CHF 47.00
Hauptgericht + Nachspeisen	CHF 55.00
Vorspeisen + Hauptgericht	CHF 62.00
Vollständiges Menü	CHF 70.00

## MENÜ MIT PRODUKTEN AUS UNSERER REGION CHF 85.00 pro Person (ohne Getränke)

---

Grünes Spargelfrikassee mit Gruyère-Spänen

Montreux-Saibling und Römersalat

Kalbfilet aus der Region, Tomaten-Oliven-Saladine, Kartoffelmousseline


Haselnussmürccrumbel, Pistaziencreme, Bratapfel und Vanilleeis

## EPIKUREISCHES MENÜ CHF 95.00 pro Person (ohne Getränke)

---

Entenstopfleber Herum um die Kirsche und den Rhabarber 

Montreux-Saibling und Römersalat

Kalbfilet aus der Region mit gerösteten Haselnüssen,   
und grünem Spargel, Kartoffelmousseline, Parmesansauce

Schokolade wie eine Schwarzwälder Kirschtorte

## KINDERMENÜ ENFANTS CHF 25.00 pro Person

---

Eine Auswahl an Getränken

Fischfilet

oder

Poulet Brust 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)*