



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 : 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*

VORSPEISEN

Gebratene Jakobsmuscheln und Korallenlinsen-Samtsuppe 	CHF 25.00
Gänseleberterrine mit Zitrusfrüchten  	CHF 25.00
Langustinen-Torte mit Krustentiercreme mit grünem Curry	CHF 30.00
Dünne Seeteufelstreifen auf Gemüse nach thailändischer Art  	CHF 25.00
Korallenlinsencremesuppe 	CHF 12.00
Gemüwestreifen nach thailändischer Art 	CHF 12.00

HAUPTGERICHTE

Alle unsere Fleischsorten stammen aus der Schweiz

Wolfsbarschfilet an Orangensauce, Blumenkohldeklination, Spinat und Kartoffelbrei	CHF 45.00
Gebrautes Kabeljaufilet, Fenchel, Zitronenmousseline und Hummersauce	CHF 40.00
Rindstartar, Pommes und Toast	CHF 42.00
Schweineduett mit Filet und eingelegter Backe in Rotwein, Blumenkohl und Kartoffelgratin	CHF 40.00
Kalbsfilet und Bries mit Senfkörnern, Spinat in zwei Variationen, Blumenkohl, cremige Champignons und Kartoffelgratin	CHF 45.00
Blätterteig aus Spinat und Champignons 	CHF 30.00
Palette aus Saisongemüse und Zitronenkartoffeln  	CHF 30.00
Spinatravioli 	CHF 30.00

KÄSE

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

NACHSPEISEN

Crème brûlée mit Vanillegeschmack 	CHF 12.00
Schokoladenmuffel mit Vanilleeis	CHF 15.00
Gebratene Ananas, knusprige Kokosnuss, cremige Zitrone und Passionsfruchtsorbet	CHF 15.00
Orangen-Tartelette nach Meinung des Küchenchefs	CHF 15.00
EISCREME UND SORBETS	
Vanille, Schokolade, Mokka, Karamell, Zimt, Erdbeere	CHF 3.70
Passionsfrucht, Himbeere, Aprikose, Zitrone	CHF 1.60
	die Kugel
	Zuschlag für Schlagsahne

MENU GOURMET

Dünne Seeteufelstreifen und Gemüse nach thailändischer Art  

Schweineduett mit Filet und eingelegter Backe in Rotwein, 
Blumenkohl und Kartoffelgratin

Gebratene Ananas, knusprige Kokosnuss, cremige Zitrone und Passionsfruchtsorbet

Vorspeisen + Hauptgericht	CHF 65.00
Hauptgericht + Nachspeisen	CHF 55.00
Vollständiges Menü	CHF 70.00

MENU VAUDOIS CHF 85.00 pro Person (ohne Getränke)

Korallenlinsencremesuppe mit geräuchertem Felchen 

Schweineduett mit Filet und eingelegter Backe in Rotwein, 
Blumenkohl und Kartoffelgratin

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

Dessert nach Wahl gemäß unserer Karte

MENU EPICURIEN CHF 95.00 pro Person (ohne Getränke)

Gänseleberterrine mit Zitrusfrüchten  

Langustinen-Torte mit Krustentiercreme mit grünem Curry

Kalbsfilet und -bries mit Senfkörnern, Spinat in zwei Variationen,
Blumenkohl, cremige Champignons und Kartoffelgratin 

Gebratene Ananas, knusprige Kokosnuss, cremige Zitrone und Passionsfruchtsorbet

KINDERMENÜ CHF 25.00 pro Person

Getränke nach Wahl

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)