



LA TERRASSE

XX *restaurant* XX

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
Jagd : Schweiz, Deutschland und Österreich*

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

Gänseleberterrine mit Piment d'Espelette, Quittendeklaration 🍷🌿	CHF 25.00
Tataki aus Rehfilet serviert auf Sellerie-Remoulade und Granny-Smith-Apfel 🍷🌿	CHF 25.00
Hummersalat mit Zitrusfrüchten 🍷🌿	CHF 25.00
Steinpilz-Terrine, knuspriger Rohschinken, gebratene Zwiebeln und Schaum mit Schaum nach Waldgeschmackt	CHF 25.00
Remoulade von Sellerie und Granny-Smith-Apfel, Honig-Haselnuss-Vinaigrette 🌿	CHF 15.00
Steinpilzdelikatesse, Salat und Schaum nach Waldgeschmackt 🌿	CHF 20.00

HAUPTGERICHTE

Rindfleischburger nach La-Terrasse-Art, Kartoffelpfannkuchen, Geschnitten Steak, Morchelsauce, gebratene Gänseleber	CHF 45.00
Rehfilet in Pfeffersauce und spezielle Jagdgarnitur	CHF 45.00
Rindsfilet an Pinot Noir-Sauce, Sellerie-Deklaration und Kartoffelpuffer	CHF 45.00
Zanderfilet in Rotweinsauce, Pfifferlingenfrikassee Lauch und Kartoffelpuffer	CHF 42.00
Gebratene Jakobsmuscheln an Zitronensauce, Sellerie-Deklaration und Kartoffelpuffer	CHF 42.00
Rindstartar, Pommes und Toast	CHF 42.00
Blätterteigpastete mit Herbstpilzen 🌿	CHF 30.00
Herbstgarnitur La Terrasse: Birne in Rotwein, Rotkohl, Selleriepüree, Quitte, gebratene Feige und Spätzli 🌿	CHF 30.00

KÄSE

äsesortiment, vom örtlichen Käsereifungsbetrieb, Familie Alves in Vuiteboeuf	CHF 15.00
--	-----------

NACHSPEISEN

Schokoladentörtchen, cremige Kastanie, Doppelrahmeis und Baiser		CHF 15.00
Apfel-Birnen-Streusel mit Karamelleis		CHF 15.00
Crème brûlée mit Vanillegeschmack		CHF 12.00
Schokoladenauflauf		CHF 15.00
Eiscreme und Sorbet	die Kugel	CHF 3.70
Vanille, Schokolade, Mokka, Karamell, Zimt, Erdbeere	Zuschlag für Schlagsahne	CHF 1.60
Passionsfrucht, Himbeere, Aprikose, Zitrone		

MENU GOURMET

Gänseleberterriner mit Piment d'Espelette, Quittendekoration

Rindsfilet an Pinot Noir-Sauce, Sellerie-Dekoration und Kartoffelpuffer

Schokoladentörtchen, cremige Kastanie, Doppelrahmeis und Baiser

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

REGIONAL MENU CHF 85.00 pro Person (ohne Getränke)

Törtchen mit Wurst aus unserer Region

Zanderfilet mit Zitronensauce und Pfifferlingenfrikassee

Rindsfilet an Pinot Noir-Sauce, Sellerie-Dekoration und Kartoffelpuffer

Apfel-Birnen-Streusel mit Karamelleis

MENU EPIKURIEN CHF 95.00 pro Person (ohne Getränke)

Hummersalat mit Zitrusfrüchten 🥬

Gebratene Jakobsmuscheln, Zitronensauce, Pfifferlinge und Lauch

Rehfilet in Pfeffersauce und spezielle Jagdgarnitur

Schokoladentörtchen, cremige Kastanie, Doppelrahmeis und Baiser

Kindermenü CHF 25.00

Getränke nach Wahl

Fischfilet

Oder

Poulet Brust

Serviert mit Pommes 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).