

LE RESTAURANT « L'ÉPHÉMÈRE »


HOTEL PREALPINA



OUVERTURE DU RESTAURANT « L'ÉPHÉMÈRE » À CHEXBRES

OUVERT CET ÉTÉ – MIDI ET SOIR | 04.07 – 16.09.2017 | DU MARDI AU SAMEDI

Hôtel Prealpina
Rte de Chardonne 35
1071 Chexbres

info@prealpina.ch
T.021 946 09 09
www.prealpina.ch








HOTEL PREALPINA

ENTRÉES – VORSPEISEN – STARTERS

Salade verte <i>Grüner Salat</i> <i>Green salad</i>	  	9.-
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i> <i>Mixed salad</i>	  	12.-
Tomates multicolores, mozzarella de bufflonne suisse <i>Schweizer Büffelmozzarella mit bunten Tomaten</i> <i>Multicolored tomatoes, Swiss buffalo mozzarella</i>	 	17.-
Salade Niçoise <i>Niçoise Salat</i> <i>Niçoise salad</i>	  	18.-
Traditionnel melon, jambon cru et granité de pastèque <i>Traditionnelle Melone und Wassermelone „Granita“ mit Rohschinken</i> <i>Traditional melon, raw ham and watermelon granita</i>		20.-
Tartare de bœuf, servi avec toasts <i>Rindertartar, serviert mit Toast</i> <i>Beef tartar, served with toasts</i>		22.-
Planchette vaudoise et condiments <i>Kalte Waadtländer Platte</i> <i>Vaud-style cheese platter and condiments</i>		23.-
L'avocat aux crevettes revu par le chef <i>Avocado-Garnelen nach Art des Hauses</i> <i>Avocado-shrimps reviewed by the chef</i>	 	24.-

POISSONS – FISCHE - FISHES

Pavé de saumon grillé, sauce vierge et basilic, écrasé de rattes aux herbes, fenouils confits aux agrumes <i>Gebratenes Lachsfilet mit Sauce vierge und Fenchel mit kandierten Zitrusfrüchten</i> <i>Grilled salmon filet, virgin sauce and basil, Herb mashed potatoes, candied fennels with citrus</i>	  	28.-
Filets de perches, frites et salade, sauce tartare <i>Eglifilets mit Pommes frites und Salat, Sauce Tartare</i> <i>Perch Fillets, fries and salad, tartar sauce</i>	 	32.-

LE RESTAURANT

« L'ÉPHÉMÈRE »



HOTEL PREALPINA

VOLAILE & VIANDE – HÜHNERFLEISCH & FLEISCH – POULTRY & MEATS

Suprême de poulet Suisse et jus au thym du jardin, légumes de saison, brochette de pommes de terre grenailles <i>Hühnerbrust an Thymiansaft mit frischem Gemüse aus dem Garten und Spiess von Jungkartoffeln</i> <i>Chicken breast and juce with garden thyme, Seasonal vegetables, brochette of grenaille potatoes</i>		27.-
Tartare de bœuf, frites et salade <i>Rindertartar mit Pommes frites und Salat</i> <i>Beef tartar, French fries and salad</i>		35.-
Entrecôte sauce béarnaise, frites et légumes d'été <i>Rinds-entrecôte an Sauce Béarnaise, Pommes frites und Gemüse</i> <i>Entrecôte sauce béarnaise, french fries and vegetables</i>		39.-
Filet de bœuf sauce bolets, polenta croustillante et ses légumes <i>Rinderfilet mit Steinpilzsauce, knusprige Polenta und Gemüse</i> <i>Beef tenderloin boletus sauce, crispy polenta and vegetables</i>		46.-

PÂTES – NUDELN – PASTA

Penne pesto / Penne mit Pesto / Penne pesto		21.-
Risotto aux asperges et copeaux de parmesan <i>Spargelrisotto mit frisch gehobeltem Parmesan</i> <i>Risotto with aspergus and Parmesan pieces</i>		23.-
Pat thaï / Pat thaï / Pat thaï		23.-

DESSERTS

Assiette de fromages du pays <i>Käseplatte</i> <i>Cheeses plate from the country</i>		12.-
Salade de fruits frais / Frischer Fruchtsalat / Fresh fruits salad		7.-
Crème brûlée vanille / Vanille Crème Brûlée / Vanilla crème brûlée		9.-
Glaces 2 boules (vanille, choco, framboise, abricot, café) <i>2 Kugeln Eis (Vanille, Schokolade, Himbeere, Aprikose, Kaffee)</i> <i>Ice cream 2 scoops (vanilla, choco, raspberry, apricot, coffee)</i>		8.-
Moelleux au chocolat et sa glace <i>Moelleux au chocolat mit Eis</i> <i>Chocolate fondant with icecream</i>		10.-

POUR NOS ENFANTS – FÜR UNSERE KINDER – FOR OUR CHILDREN

Frites ou pâtes, légumes, nuggets, steak haché ou saumon <i>Pommes oder Pasta, Gemüse, Nuggets, Hacksteak oder Lachs</i> <i>French fries or Pasta, vegetables, nuggets, hamburger or salmon</i>		18.-
---	--	------

LA SUGGESTION DE LA SEMAINE

Entrée ou plat / Vorspeise oder Hauptspeise / Starter or dish		26.-
---	--	------

Provenance viandes : Suisse. Provenance poissons : France & Irlande. Prix en Franc Suisse. TVA incluse.
Herkunft Fleisch : Schweiz. Herkunft Fische : Frankreich & Irland. Preis in Schweizer Franken. MwSt. Inkl.
Origin meats: Switzerland. Origin fishes: France & Ireland. Price in Swiss francs, VAT included

= GLUTEN FREE = LACTOSE FREE = VEGETARIEN

LE RESTAURANT

« L'ÉPHÉMÈRE »



HOTEL PREALPINA

Chers hôtes,

Depuis 10 ans, notre région fait partie des sites protégés par le patrimoine mondial de l'UNESCO. Récemment, le New York Times plaçait le Lavaux comme LA région à découvrir en 2017 !

Au Prealpina, nous sommes conscients d'être privilégiés. Ce privilège, nous le partageons au quotidien avec nos hôtes de l'hôtel et avec nos visiteurs locaux venant pour divers événements (séminaires, repas d'entreprises, mariages, fêtes de familles, ...).

Aujourd'hui et jusqu'au 16 septembre 2017, nous ouvrons les portes de notre restaurant à tous, midi et soir, faisant la part belle à une cuisine estivale et locale.

Nous vous souhaitons un agréable moment en notre compagnie et un bon appétit.

L'équipe du Prealpina.

Liebe Gäste,

Seit 10 Jahren gehört unsere Region zu den, von der UNESCO geschützten Weltkulturerben. Erst kürzlich platzierte die New York Times die „Lavaux Region“ als die Nummer 1, der zu besichtigen Regionen in 2017.

Wir im Hotel Prealpina wissen das sehr zu schätzen. Dieses Privilege teilen wir täglich mit unseren Gästen und Gästinnen und den Besuchern und Besucherinnen aus der Region, die zahlreich an diversen Events (Seminaren, Firmenfeiern, Hochzeiten, Familienfeiern, ...) bei uns teilnehmen.

Ab heute bis zum 16. September 2017 öffnen wir die Türen unseres Panoramarestaurants, das jeden Mittag und Abend eine sommerliche und lokale Küche anbietet.

Wir wünschen Ihnen eine gute Zeit mit uns und einen guten Appetit!

Das Team des Prealpina

Dear guests,

Since 10 years, our region is part of the UNESCO world heritage sites. Recently, the New York Times placed the Lavaux as THE region to discover in 2017.

At the Prealpina, we are conscious of being privileged. We share this privilege with our hotel guests and with our local visitors coming for various events (seminars, company meals, weddings, family celebrations ...).

Today and until the 16th September 2017, we open the doors of our panoramic restaurant, noon and evening with summer and local cuisine.

We wish you a pleasant time with us.

The Prealpina's team

Provenance viandes : Suisse. Provenance poissons : France & Irlande. Prix en Franc Suisse. TVA incluse.
Herkunft Fleisch: Schweiz. Herkunft Fische : Frankreich & Irland. Preis in Schweizer Franken. MwSt. Inkl.
Origin meats: Switzerland. Origin fishes: France & Ireland. Price in Swiss francs, VAT included

 = GLUTEN FREE  = LACTOSE FREE  = VEGETARIEN