

RESTAURANT
« L'ÉPHÉMÈRE »


HOTEL PREALPINA



RESTAURANT « L'ÉPHÉMÈRE » IN CHEXBRES

JEDEN ABEND GEÖFFNET VOM DIENSTAG BIS SAMSTAG

EVERY EVENING FROM TUESDAY TO SATURDAY

VORSPEISEN | STARTER

Gemischter Salat   	12
<i>Mixed salad</i>	
Grüner Salat   	10
<i>Green salad</i>	
Zitrus Quinoa-Salat   	15
<i>Citrus quinoa salad</i>	
Salade niçoise  	21
Rindertartar 	19
<i>Beef Tartar</i>	
Tomatenmischung, mozzarella espuma  	18
<i>Mixed of tomatoes, espuma of mozzarella</i>	
Das perfekte Ei mit gebratener Krebs  	19
<i>The perfect egg with pan-fried crayfish</i>	

HAUPTSPEISEN | MAIN COURSE

Alpenlachs bei niedriger Temperatur gegart  32

Borlotti-Bohnen
Salbei-Emulsion

Alpine salmon cooked at low temperature
Borlotti beans
Sage emulsion

Kabeljau-Steak 33

Kritharaki wie eine Paella

Codfish steak
Kritharaki like a paella

Risotto mit Gemüse   25

Risotto with vegetables

Chicken Supreme und Saft 29

Gebratene Pfifferlinge
Galette mit Kartoffeln

Chicken supreme and juice
Pan-fried chanterelles
Galette with potatoes

Schweinefleisch Rack, Heu Saft 33

Saisonales Gemüse
Neue Kartoffeln

Pork rack, hay juice
Seasonal vegetables
New potatoes

Rumpsteakfilet 150g von Nardy Metzger 48

Fleischsaft oder Béarnaise-Sauce

Rump steak fillet 150g from Nardy butcher
*Meat juice **or** Béarnaise sauce*

NACHSPEISEN | *DESSERTS*

Pavlova mit roten Beere   12

Red berry pavlova

Schokoladenmousse   11

Chocolate mousse

Crème Brûlée   10

Crème brulée

Eis oder Sorbets Kugel   4

Scoop of ice cream or sorbet

Der Melba-Cup   12

The Melba Cup