

LE RESTAURANT L'ÉPHÉMÈRE


HOTEL PREALPINA

CARTE DES METS



RESTAURANT « L'ÉPHÉMÈRE » À CHEXBRES
OUVERT TOUS LES SOIRS DU MARDI AU SAMEDI

NOS ENTREES

Salade mêlée

Gemischter Salat 12
Mixed salad

Œuf croustillant aux asperges et morilles, émulsion au vin jaune *

Knuspriges Ei mit Spargel und Morcheln, Gelbweinemulsion 17
Crispy egg with asparagus and morels, yellow wine emulsion

Os à moelle

Knochenmark des Rindes 17
Bone to marrow

Terrine de foie gras, cerise *

Foie Gras Terrine, Kirsche 18
Foie gras terrine cherry

Tarte fine aux asperges, éclats de noix

Tarte mit Spargel, Walnusssplittern 16
Asparagus tart with walnut slivers

Carpaccio de gambas sur salade de quinoa aux agrumes

Gambas Carpaccio auf Quinoa-Zitrusfrüchtesalat 19
Carpaccio of prawns on citrus quinoa salad

NOS PLATS

Carré d'agneau, riz biryani et légumes du marché	
<i>Gebratenes Lammkarree, Biryani-Reis und Marktgemüse</i>	39
Roast rack of lamb, biryani rice and market vegetables	
Suprême de volaille rôti et jus, berlingot de champignons et noisettes *	
<i>Gebratene Geflügelbrust, Champignon-Berlingot und Haselnüssen</i>	33
Roast chicken supreme, mushroom and hazelnut berlingot	
Risotto aux légumes de printemps *	
<i>Risotto mit Frühlingsgemüse</i>	26
Risotto with spring vegetables	
Saumon des Alpes à basse cuisson, haricots borlotti, émulsion sauge *	
<i>Niedrig gegarter Alpenlachs, Borlotti-Bohnen, Salbei-Emulsion</i>	35
Low-cooked Alpine salmon, borlotti beans, sage emulsion	
Filets de perche meunière, frites et saladine	
<i>Eglifilet, Pommes Frites und Salat</i>	33
Fillet of perch, French fries and salad	
La raviole du chef	
<i>Die Raviole des Chefs</i>	25
The chef's raviole	

NOS INCONTOURNABLES

Pavé de Rumsteak 180g, de la boucherie Nardy

Rumsteak 180g, von der Metzgerei Nardy

52

Rump steak 180g, from Nardy butchery

Côte de bœuf 600g, de la boucherie Nardy (dès 2 personnes)

Rinderkotelett 600g, von der Metzgerei Nardy

62

Rib of beef 600g, from the Nardy butcher

Servi avec son jus ou sauce Béarnaise, légumes de saison et pommes grenailles

Serviert mit seinem Saft oder Sauce Béarnaise, Saisongemüse und Bratkartoffeln

Served with its juice or Béarnaise sauce, seasonal vegetables and potatoes



Filet de poulet, frites et boule de glace

Hähnchen mit Pommes frites und Kugel Eis

Chicken, fries and ice cream

La raviole du chef et boule de glace

Die Raviole des Chefs und Kugel Eis

The chef's raviole, and ice cream

NOS DESSERTS

Soufflé au Génépi, sorbet du moment

Soufflé mit Génépischnaps, Sorbet 15
 Soufflé with Génépi brandy, sorbet

La profiterole *

Die Profiterole 14
 The profiterole

Tarte tatin et crème acidulée *

Tarte Tatin und saure Sahne 14
 Tart tatin and sour cream

Entremets chocolat fraise

Entremets Schokolade Erdbeer 13
 Chocolate and Strawberry entremets

LE MENU SELON VOS GOÛTS

LES METS AVEC * SONT COMPRIS DANS LA COMPOSITION DU MENU

DIE MIT * GEKENNZEICHNETEN SPEISEN SIND IN DER ZUSAMMENSETZUNG DES MENÜS ENTHALTEN

DISHES MARKED WITH AN * ARE INCLUDED IN THE MENU

Entrée, plat et dessert

Vorspeise, Hauptspeise und Dessert 55
 Starter, main course and dessert

Entrée et plat ou plat et dessert

Vorspeise und Hauptspeise oder Hauptspeise und Dessert 48
 Starter and main course or main course and dessert

Chères et chers hôtes,

Quel plaisir de vous retrouver pour une nouvelle saison lancée sous le signe de la normalité et la continuité !

Normalité parce qu'après des mois de fermeture, suivis d'ouvertures limitées, l'équipe de l'Hôtel Prealpina se réjouit de vous accueillir, sans barrières et tous sourires visibles.

Cette nouvelle saison est aussi placée sous le signe de la continuité. Réjouissez-vous, vos mets préférés tels que la côte de bœuf, les filets de perches ou le saumon des Alpes sont de retour !

Notre chef Romuald vous propose également des nouveautés que vous découvrirez au gré de la saison.

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

L'équipe du Prealpina