



Ausgabe Juli 2021

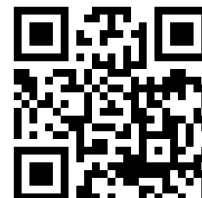
Änderungen vorbehalten

IM ERDGESCHOSS

- Stadrestaurant im Herzen der Altstadt
 - Große Terrasse
 - Spezialitäten von See- und Meeresfischen
 - Fleisch- und Saisongerichte
 - Pizze und hausgemachte Teigwaren
 - Warme Küche von 11:30 bis 23 Uhr
 - Offen 7 Tage in der Woche.
-
- Covid-19: **ab 31. Mai 2021 darf auch der innere Bereich serviert werden.**
 - 4 Gäste pro Tisch im Restaurant / 6 auf die Terrasse
 - Maske tragen obligatorisch – Hände desinfizieren – elektronische Kontaktdaten für jeden Gast aufnehmen.



Cartes et inscription



Site internet



Menu Végétarien

Rucolasalat

grillierte Zucchini / Pilzen
Parmigiano-Reggiano-Späne

*

Mit Gruyère gratinierte Polentadreiecke

auf feiner Ratatouille
Tomatencoulis mit Basilikum

*

Lauwarmer Wiener Apfelstrudel

Vanilleeis

40.50

Menu du Terroir

Neuenburger Saucisson

aus Les Ponts-de-Martel

auf grünen Rahmlinsen
Blauburgundersauce / Kartoffelgratin

*

Pochierte Neuenburgersee- Felchenfilets

nach Neuenburger Art

Weißweinsauce / Perlzwiebeln / Kapern
Reis / Blattspinat

*

Gefrorene Sabaione mit Absinth aus dem Val-de-Travers parfümiert

Waldbeerenmousse
Knusperiges mit Sesam

54.70

Menu du Moment

Dreierlei vom schottischen Lachs

Carpaccio - Tartar - mariniert
Briochetoasts

*

Sautierte Kalbsmedaillons mit Pfifferlingen in Rahmsauce

Lorette-Kartoffeln
kleines Gemüse

*

Geeistes Tiramisu













mit Waldbeeren
Knusperiges mit Sesam

58.50




*Sie können gerne Ihr Dessert gegen einen
Käseteller austauschen.*

*Sie können auch einen Käseteller
zusätzlich bestellen:
Großer Käseteller (7-8 Sorten): + 12.50
Kleiner Käseteller (4 Sorten): + 8.30*

Kalte Vorspeisen und Salate

 	Gemischter Salat (als Beilage Frs. 6.70) 		11.40
 	Grüner Salat (als Beilage Frs. 6.20) 		9.30
	<u>Saucen nach Wahl</u> : französische Sauce – italienische Sauce oder Balsamico		
	Nüsslisalat mit Croutons, Speckstreifen (CH) und Ei	Vorspeise	Hauptg.
		13.90	18.90
	Rustikale Salatschüssel mit Eier, Gruyère-Käse und Croutons		20.70
 	Salat Caprese Bufala Tomaten und Büffelmozzarella Balsamicoessig	14.30	19.90
	Rindstartar (CH) Toasts und Butter <u>oder</u> kleine Portion Pommes frites	70 gr 20.10	140 gr 32.60
	Frisch mariniertes schottischer Lachs (Gravad Lax) Dillsenfsauce und Briochetoasts	80 gr 18.80	120 gr 26.30
	Geräucherter schottischer Lachs (erste Qualität) Hüttenkäse mit Meerrettich und Briochetoasts	80 gr 19.90	120 gr 27.90
	Dreierlei vom schottischen Lachs / geräuchert - mariniert - Tartar auf lauwarmen Stampfkartoffeln	120 gr	26.90
	Entenleberterrine (Foie gras) « Maison des Halles » (F) Feigenmarmelade und Briochetoasts	28.70	

Hausgemachte Suppen

 	Tomatensuppe / Basilikumschaum (ohne Rahm = )	8.70
	Tessiner Minestrone	9.20
	Pfifferlingschaumsuppe	9.90



Vegetarisch



Glutenfrei



Vegan

Für Glutenfreie und allgemeine Allergien:

- glutenfreies Brot ist auf Anfrage vorhanden (Zubereitung 4 bis 5 Minuten)
- wir bitten Sie Ihre Allergie dem Servicepersonal mitzuteilen, da gewisse Tagesgemüse mit Brotbrösel, mit Käse oder mit Speck zubereitet werden.

Allergien / Unverträglichkeiten: unser Oberkellner informiert Sie gerne!

Teigwaren und Risotti



	Risotto mit Pfifferlingen		17.00	24.10
	Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln		21.20	30.20
	Hausgemachte Nudeln mit Pfifferlingen-Rahmsauce		17.70	26.00
	Hausgemachte Nudeln mit schottischem Lachs <i>in Weißweinsauce, Würfeln von pochiertem und Streifen von geräuchertem Lachs</i>		20.30	28.80
	Hausgemachte Nudeln „niçoise“ <i>Gemüse, Oliven, Basilikum, Olivenöl</i>		15.90	23.00
Spaghetti	- mit Tomatensauce			16.40
	- al Pesto			15.90
	- Carbonara (<i>Zwiebel, Speck (CH)</i>)			18.50
	Mit Carbonara, wenn gewünscht, ein Eigelb dazu			+ 0.60

Teigwaren ohne Gluten



(Importprodukt aus Italien, mit Mais-, Reis- und Kickererbsenmehl) (A la Minute zubereitet, ca .15 Min.)

	Spaghetti ohne Gluten		Penne Rigate ohne Gluten
	mit Tomatensauce		mit Tomatensauce
	al pesto		al pesto
	17.00		17.00
	16.50		16.50

Fische und Krustentiere

	Eglifilets nach Müllerinnenart (EE)	120 gr	28.70
	<i>Salzkartoffeln <u>oder</u> Pommes frites</i>	180 gr	39.90
	Neuenburgersee-Felchenfilets nach Müllerinnenart	120 gr	24.80
	<i>Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	180 gr	35.40
	Pochierte Neuenburgersee-Felchenfilets nach Neuenburger Art		37.00
	<i>Weißweinsauce mit Perlzwiebeln und Kapern / Blattspinat und Reis</i>		
	Schottischer Lachs und sautierte Riesenkrevetten (Viet)		40.00
	<i>auf Safranrisotto, Tomatencoulis mit Basilikum</i>		
	Riesenkrevetten (Viet) „Costa Brava“ / mit Curry / mit süß-saurer Sauce	150 gr	41.20
	<i>Salzkartoffeln / Reis / Thai-Reis</i>	200 gr	46.40

Hauptgänge

Neuenburger Saucisson aus Les Ponts-de-Martel auf grünen Linsen (CH) <i>Blauburgunderweinsauce Kartoffelgratin</i>		29.00
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Tomate mit Kräutern <i>Petersilienkartoffeln oder Pommes frites</i>	- vom Schwein (CH) - vom Kalb (CH)	28.20 37.70
 Geschnetzeltes Pouletbrustfilet mit Currysauce und Gemüse (CH) <i>Kroepoek / thailändischer Reis</i>		27.80
 Geschnetzeltes Pouletbrustfilet mit Gemüse und süß-saurer Sauce (CH) <i>thailändischer Reis</i>		27.40
Kalbsgeschnetzeltes in Pfifferling-Rahmsauce (CH) <i>Rösti / Gemüse</i>		40.20
Tournedos Rossini (Trüffelsauce und Foie gras) (Angus – Irl.) <i>Lorette-Kartoffeln / kleine Gemüse</i>		49.70

Steaks

Sautiertes Rindssteak (CH-A) <i>Gemüse garnitur / Beilage zur Auswahl</i>	150 gr 200 gr 250 gr	35.90 40.50 44.00
Sautiertes Tournedos (Angus – Irl.) <i>Gemüse garnitur / Beilage zur Auswahl</i>	160 gr	47.50

Saucen zur Auswahl *grüne Pfeffersauce – Schalottensauce oder Kräuterbutter
natur, ohne Sauce – Ermäßigung von 2.00*





Zuschläge für *Pfifferlingen-Rahmsauce + 4.50
Morchelrahmsauce + 5.80
Gemüse garnitur + 4.00*

Beilagen zur Auswahl *Pommes frites – Lorette-Kartoffeln oder Kartoffelgratin*



















Burgers

Hamburger (<i>Rindfleisch-CH</i>) mit Salaten garniert <i>Salat, Tomaten, Mayonnaise, Pommes Frites</i>		20.20
Swissburger (<i>Rindfleisch-CH</i>) mit Salaten garniert <i>Salat, Tomaten, Gruyère-Käse, Mayonnaise, Pommes Frites</i>		21.20
Neuenburger (<i>Rindfleisch-CH</i>) mit Salaten garniert <i>Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites</i>		21.50
Neuenburger XL (<i>Rindfleisch-CH</i>) mit Salaten garniert <i>Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites + und Spiegelei</i>		22.70

Vegetarisches

 Kartoffelgratin mit feiner Ratatouille	19.80
 Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce im thailändischem Reising	19.80
 Mini Frühlingsrollen <i>auf Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce und thailändischem Reis</i>	20.60
 Polentadreiecke mit Gruyère-Käse gratiniert mit feiner Ratatouille <i>Tomatencoulis mit Basilikum</i>	19.90
Hausgemachte Nudeln „niçoise“ <i>Gemüse, Oliven, Basilikum, Olivenöl</i>	23.00

Beilagen (Zuschlag)

 Portion Pommes frites  	9.00
 Supplement für Pommes frites  	4.80
 Supplement für Kartoffelgratin 	4.50
 Supplement für Salzkartoffeln  (ohne Butter = )	3.50
 Supplement für Rösti (= als Garnitur) 	5.00
 Supplement für Reis oder thailändischer Reis  	2.50
 Supplement für Polentadreiecke 	3.50

Beim Ersetzen der Beilage mit Rösti, wird der Preis leicht angepasst. + 2.00

Pizze

	MARGHERITA <i>Tomaten, Mozzarella, Origano</i>	16.90
	NAPOLI <i>Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern</i>	17.30
	PROSCIUTTO <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Origano</i>	20.50
	PROSCIUTTO-FUNGHI <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Origano</i>	20.50
	CAPRICCIOSA <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken</i>	21.20
	AIOLO <i>Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie, Origano</i>	17.00
	QUATTRO STAGIONI <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Salami</i>	21.80
	CONTADINA <i>Tomaten, Mozzarella, Peperoni, pikante Salami, Thunfisch, Oliven</i>	20.90
	CALABRESE <i>Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven</i>	20.70
	ITALIA <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Salami</i>	22.30
	SAISON <i>Tomaten, Mozzarella, Pfifferlingen, Speckwürfeln, Ei</i>	23.90
		
	ALSACE <i>Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Greyerzer, Oregano</i>	20.70
	MAISON DES HALLES <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Origano, Thunfisch</i>	21.30
	CALZONE RIPIENO <i>Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Ei, Salami</i>	21.70
	GORGONZOLA <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola</i>	20.00
	DREI KÄSE <i>Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Greyerzer</i>	20.60
	HAWAII <i>Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Krevetten, Curry</i>	22.60
	RATATOUILLE & ARTISCHOCKEN <i>Tomaten, Mozzarella, Ratatouille, Artischocken, Oliven</i>	20.60
	BÜNDNER-ROHSCHINKEN <i>Tomaten, Mozzarella, Bündner-Rohschinken</i>	21.50
	MERGUEZ <i>Tomaten, Mozzarella, Merguez, Oliven, Peperoni</i>	21.00
	SALMONE <i>Tomaten, Mozzarella, Lachs, geräucherter Lachs, Oliven, Kapern, Zwiebeln</i>	25.90
	KREVETTEN <i>Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Oliven, Riesenkrevetten (3 Stück)</i>	26.80
		
	CAPRESE <i>Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella</i>	18.90
	<i>Zusätzliches für Bündner-Rohschinken</i>	5.50
	<i>Zusätzliches für Krevetten</i>	5.50
	<i>Zusätzliches für 3 Stück Riesenkrevetten</i>	8.00

Herkünfte: Vorderschinken = Schulter (CH), Salami (CH), pikante Salami (Italien), Merguez (CH), Krevetten (Nor), Riesenkrevetten (Viet), Lachs (Schottland), Thunfisch (Tha/Idn), Speck (CH)