



Ausgabe Juli 2022

Änderungen vorbehalten

Im Erdgeschoss

- Stadrestaurant im Herzen der Altstadt
- Grosse Terrasse im Sommer
- Spezialitäten von See- und Meeresfischen
- Fleisch- und Saisongerichte
- Pizze und hausgemachte Teigwaren
- Warme Küche von 11:30 bis 23 Uhr
- Geöffnet von Dienstag bis Sonntag.

DIE BAR

- Treffpunkt für den Aperitif und für Nachtschwärmer
- Qualitätsweine auch im Glas serviert

**Diese Speisekarte wird auch im
„Black & White – Le Restaurant“ serviert**





Menu Végétarien

Sommerteller

Melon mit Hüttenkäse
Gazpacho nach andalusischer Art
Griechischer Salat mit Feta Käse

*

Mit Gruyère gratinierte Polentadreiecke

auf feinem Ratatouille
Tomatencoulis mit Basilikum

*

Lauwarmer Wiener Apfelstrudel

Vanilleeis

42.00



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 parfümiert mit Absinth aus dem Val-de-Travers

Waldbeerenmousse
Knusperiges mit Sesam

55.50



Menu du Moment

Carpaccio von schottischer Lachs

Rosette mariniert
Briochetoasts

*

Mit Honig glacierte Entenbrust

feines Ratatouille
Rotweinsauce - Orangen - Ingwer
Lorette-Kartoffeln

*

Geeistes Tiramisu mit Waldbeeren











Knusperiges mit kleinen Früchten

59.00




Sie können gerne Ihr Dessert gegen einen
Käseteller austauschen.

Sie können auch einen Käseteller
zusätzlich bestellen:
Großer Käseteller (7-8 Sorten): + 13.00
Kleiner Käseteller (4 Sorten): + 8.50

Kalte Vorspeisen und Salate

 	Gemischter Salat (als Beilage Frs. 6.70) 	11.50	
 	Grüner Salat (als Beilage Frs. 6.20) 	9.40	
	<u>Saucen nach Wahl:</u> <i>französische Sauce – italienische Sauce oder Balsamico</i>		
	Rustikale Salatschüssel <i>mit Eier, Gruyère-Käse und Croutons</i>	21.00	
		Vorspeise	Hauptg.
	Nüsslisalat <i>mit Croutons, Speck (CH), Eier</i>	14.50	19.50
 	Salat Caprese Bufala <i>Tomaten und Büffelmozzarella Balsamicoessig</i>	14.80	20.50
	Rindstartar (CH) <i>Toasts und Butter <u>oder</u> kleine Portion Pommes frites</i>	70 gr 20.40	140 gr 33.00
	Frisch mariniertes schottisches Lachs (Gravad Lax) <i>Dillsenfauce und Briochetoasts</i>	80 gr 19.20	120 gr 26.70
	Geräucherter schottischer Lachs (erste Qualität) <i>Hüttenkäse mit Meerrettich und Briochetoasts</i>	80 gr 20.40	120 gr 28.40
	Entenleberterrinen (Foie gras) « Maison des Halles » (F) <i>Feigenmarmelade und Briochetoasts</i>	28.70	

Hausgemachte Suppen

 	Tomatensuppe / Basilikumschaum (ohne Rahm = )	9.00
	Tessiner Minestrone	9.50

 **Vegetarisch**

 **Glutenfrei**
(kann Spuren von Gluten enthalten)










 **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		Vorspeise	Hauptg.
			18.00	25.20
	Risotto mit Gemüse		16.10	21.20
	Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln		21.50	30.50
	Hausgemachte Nudeln mit geräuchertem schottischer Lachs <i>in Weißweinsauce, kleinen Gemüse und Streifen von geräuchertem Lachs</i>		20.70	29.20
	Hausgemachte Nudeln mit Pfifferlingen-Rahmsauce		18.50	26.70
	Hausgemachte Nudeln „niçoise“ <i>Gemüse, Oliven, Basilikum, Olivenöl</i>		16.20	23.30
Spaghetti	 - mit Tomatensauce			16.70
	 - al Pesto			16.20
	 - Carbonara (<i>Zwiebel, Speck (CH)</i>)			18.80
	bei Carbonara, wenn gewünscht, ein Eigelb dazu			+ 0.80

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 al pesto		mit Tomatensauce al pesto
	17.30 16.80		17.30 16.80

Fische

Eglifilets nach Müllerinnenart (EE)	<i>120 gr</i>	29.20	
<i>Salzkartoffeln <u>oder</u> Pommes frites</i>	<i>180 gr</i>	40.70	
Neuenburgersee-Felchenfilets nach Müllerinnenart	<i>120 gr</i>	27.00	
<i>Salzkartoffeln <u>oder</u> Pommes frites</i>	<i>180 gr</i>	37.50	
Pochierte Neuenburgersee-Felchenfilets nach Neuenburger Art		38.80	
<i>Weißweinsauce mit Perlzwiebeln und Kapern / Blattspinat und Reis</i>			
	Riesenkrebetten (Viet) „Costa Brava“ / mit Curry / mit süß-saurer Sauce	<i>150 gr</i>	41.70
	<i>Salzkartoffeln / Reis / Thai-Reis</i>	<i>200 gr</i>	47.10

Hauptgänge

Neuenburger Saucisson aus Les Ponts-de-Martel		30.00
auf grünen Linsen (CH)		
<i>Blauburgunderweinsauce</i>		
<i>Kartoffelgratin</i>		
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Tomate mit Kräutern	- vom Schwein (CH)	29.50
<i>Petersilienkartoffeln <u>oder</u> Pommes frites</i>	- vom Kalb (CH)	38.50
 Geschnetzeltes Pouletbrustfilet mit Currysauce und Gemüse (CH)		28.70
<i>Kroepoek / thailändischer Reis</i>		
 Geschnetzeltes Pouletbrustfilet mit Gemüse und süß-saurer Sauce (CH)		28.30
<i>thailändischer Reis</i>		
Kalbsgeschnetzeltes in Pfifferling-Rahmsauce (CH)		42.00
<i>Rösti / Gemüse</i>		
Mit Honig glacierte Entenbrust (F)		39.70
<i>Rotweinsauce - Orangen - Ingwer</i>		
<i>Lorette-Kartoffeln / feines Ratatouille</i>		
Tournedos Rossini (Trüffelsauce und Foie gras) (Angus – Irl.)		52.00
<i>Lorette-Kartoffeln / kleine Gemüse</i>		



Steaks

Sautiertes Rindssteak (CH / A)	150 gr	36.50
<i>Gemüse garnitur / Beilage zur Auswahl</i>	200 gr	41.00
	250 gr	45.00
Sautiertes Tournedos (Angus – Irl.)	160 gr	49.00
<i>Gemüse garnitur / Beilage zur Auswahl</i>		

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





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

<u>Zuschläge für</u>	<i>Pfifferlingen-Rahmsauce</i>	+ 4.90
	<i>Morchelrahmsauce</i>	+ 6.10
	<i>Gemüse garnitur</i>	+ 4.30

Burgers (Angus Beef Burger 140 Gr - CH)

Hamburger mit Salaten garniert <i>Salat, Tomaten, Mayonnaise, Pommes Frites</i>		21.00
Swissburger mit Salaten garniert <i>Salat, Tomaten, Gruyère-Käse, Mayonnaise, Pommes Frites</i>		22.00
Neuenburger mit Salaten garniert <i>Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites</i>		22.20
Neuenburger XL mit Salaten garniert <i>Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites + und Spiegelei</i>		23.50

Vegetarisches

 Kartoffelgratin mit feiner Ratatouille		20.20
 Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce im thailändischen Reising		20.20
 Mini Frühlingsrollen <i>auf Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce und thailändischem Reis</i>		21.00
 Polentadreiecke mit Gruyère-Käse gratiniert mit feinem Ratatouille <i>Tomatencoulis mit Basilikum</i>		20.30
Hausgemachte Nudeln „niçoise“ <i>Gemüse, Oliven, Basilikum, Olivenöl</i>	Vorspeise	Hauptg.
	16.20	23.30

Beilagen (Zuschlag)

 Portion Pommes frites  	9.20
 Supplement für Pommes frites  	5.00
 Supplement für Kartoffelgratin 	4.70
 Supplement für Salzkartoffeln  (ohne Butter = )	3.70
 Supplement für Rösti (= als Garnitur) 	5.20
 Supplement für Reis oder thailändischer Reis  	2.70
 Supplement für Polentadreiecke 	3.70
Supplement für <i>Lorette-Kartoffeln</i> 	4.70
Beim Ersetzen der Beilage mit Rösti, wird der Preis leicht angepasst.	+ 2.20

Pizze

	MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Origano	17.20
	NAPOLI Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	17.60
	PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Origano	20.80
	PROSCIUTTO-FUNGI Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Origano	20.80
	CAPRICCIOSA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken	21.50
	AIOLO Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie, Origano	17.30
	QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Salami	22.10
	CONTADINA Tomaten, Mozzarella, Peperoni, pikante Salami, Thunfisch, Oliven	21.20
	CALABRESE Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven	21.00
	ITALIA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Salami	22.60
	FORESTER ART Tomaten, Mozzarella, Pfifferlingen, Speckwürfeln, Ei 	25.10
	MAISON DES HALLES Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Origano, Thunfisch	21.60
	CALZONE RIPIENO Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Ei, Salami	22.00
	GORGONZOLA Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	20.30
	DREI KÄSE Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Greyerzer	20.90
	HAWAII Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Krevetten, Curry	23.20
	RATATOUILLE & ARTISCHOCKEN Tomaten, Mozzarella, Ratatouille, Artischocken, Oliven	20.90
	BÜNDNER-ROHSCHINKEN Tomaten, Mozzarella, Bündner-Rohschinken	21.80
	MERGUEZ Tomaten, Mozzarella, Merguez, Oliven, Peperoni	21.30
	SALMONE Tomaten, Mozzarella, geräucherter Lachs, Oliven, Kapern, Zwiebeln	26.50
	KREVVETTEN Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Oliven, Riesenkrevetten (3 Stück) 	27.30
	CAPRESE Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella	19.20
	<i>Zusätzliches für Bündner-Rohschinken</i>	5.50
	<i>Zusätzliches für Krevetten</i>	5.50
	<i>Zusätzliches für 3 Stück Riesenkrevetten</i>	8.50

Herkünfte: Vorderschinken = Schulter (CH), Salami (CH), pikante Salami (Italien), Merguez (CH) , Krevetten (Chili), Riesenkrevetten (Viet), Thunfisch (Tha/Idn), Speck (CH)