



Ausgabe Oktober 2020
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
- 7 Tage in der Woche geöffnet (Februar/März montags geschlossen)

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

Kürbisparfait

Johannisbeergelee mit Holunder

Apfel-Chutney

eingemachter Kürbis

*

Mit Gruyère gratinierte Polentadreiecke

Frikassee „niçoise“

Tomatencoulis mit Basilikum

*

Lauwarmer Wiener Apfelstrudel

Vanilleeis

40.30

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

lauwarmes Zwetschgenragoût

Knusperiges mit Sesam

54.50

Menu „Chasseur“

Kürbisparfait

mit Rehroschinken

*

Kürbiscremesuppe

Wildfleischnockerl mit Pistazien

*

Gebratene Fasanbrust

auf Risotto mit schwarzen Herbst-Trüffeln

*

Rehrücken „Les Halles“

hausgemachte Spätzli / Rotkraut / Maroni

Preiselbeeren / eingemachter Kürbis

oder

Rehschnitzel Jäger Art

hausgemachte Spätzli

Rotkraut / Maroni

pochierte Birne mit Preiselbeeren

*

Maroni-Eisparfait

Vermicelles / lauwarmes Zwetschgenragout

mit Zwetschgenschnaps

3 Gänge-Menü mit Kürbiscremesuppe als Vorspeise

- mit Rehrücken : 66.00

- mit Rehschnitzel : 62.00

4 Gänge : + 13.80

5 Gänge : + 13.80











Sie können gerne Ihr Dessert gegen einen Käseteller auswechseln.

Sie können auch einen Käseteller
zusätzlich bestellen:

Grosser Käseteller (7-8 Sorten): + 12.50

Kleiner Käseteller (4 Sorten): + 8.20

Kalte Vorspeisen und Salate

 Gemischter Salat (als Beilage Frs. 6.70)		11.40
 Grüner Salat (als Beilage Frs. 6.20)		9.30
 Saucen nach Wahl: französische Sauce – italienische Sauce oder Balsamico		
	Vorspeise	Hauptg.
Nüsslisalat mit Croutons, Speck (CH), Eier	13.80	18.80
 Rustikale Salatschüssel mit Eier, Gruyère-Käse und Croutons		20.50
 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
 Bündner-Rohschinken garniert (CH)	70gr 14.70	120gr 21.70
Frisch marinierter 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
Entenleberterrine (Foie gras) « Maison des Halles » (F) Feigenmarmelade und Briochetoasts	28.70	

Hausgemachte Suppen

Tessiner Minestrone	9.20
  Tomatensuppe / Basilikumschaum	8.70
Kürbiscremesuppe / Wildfleischnockerl mit Pistazien	9.80

 **Vegetarische Gerichte**




 **Glutenfreie Gerichte**

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

	Vorspeise	Hauptg.
 Risotto mit Pilzen	16.80	23.90
 Risotto mit Gemüse	15.40	20.50
 Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln	21.00	29.90
Hausgemachte Nudeln „Forestière“ Pilz-Rahmsauce (Mischung)	17.80	25.80
Hausgemachte Nudeln „niçoise“ Gemüse, Oliven, Basilikum, Olivenöl	15.70	22.80
Spaghetti		
- mit Tomatensauce		16.40
- al Pesto		15.90
- Carbonara (Zwiebel, Speck, (CH))		18.50
Tortellini mit Fleischfüllung		
- mit Rahmsauce		18.40
- al Pesto		17.60
- mit Tomatensauce		18.10
- Carbonara (Zwiebel, Speck, (CH))		19.70
Mit Carbonara, wenn gewünscht, ein Eigelb dazu		+ 0.60

Teigwaren ohne Gluten

(Importprodukt aus Italien, mit Mais-, Reis- und Kichererbsenmehl) (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

Eglifilets nach Müllerinnenart	120 gr	28.70
Salzkartoffeln <u>oder</u> Pommes frites	180 gr	39.90
Neuenburgersee-Felchenfilets nach Müllerinnenart	120 gr	24.80
(je nach Fang Schweizer Felchen)	180 gr	35.40
Salzkartoffeln <u>oder</u> Pommes frites		
Pochierte Neuenburgersee-Felchenfilets nach Neuenburger Art		37.00
(je nach Fang Schweizer Felchen)		
Weißweinsauce mit Perlzwiebeln und Kapern		
Blattspinat und Reis		



Fisch-Herkunft: Egli (EE) / Felchen (NE-See) oder (CH)



Während der Wildsaison ist das Fischangebot reduziert.

Für Liebhaber von Meeresfrüchten und Fischen,
die Spezialitäten werden im November zurück sein!

Fleisch und Geflügel

<i>Neuenburger Saucisson aus Les Ponts-de-Martel auf grünen Linsen (CH) Blauburgunderweinsauce Kartoffelgratin</i>		29.00
<i>Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Tomate mit Kräutern</i>	- vom Schwein (CH)	28.20
<i>Petersilienkartoffeln oder Pommes frites</i>	- vom Kalb (CH)	37.70
 <i>Geschnetzeltes Pouletbrustfilet mit Currysaucen und Gemüse (H) Kroepoeck / thailändischer Reis</i>		26.80
 <i>Geschnetzeltes Pouletbrustfilet mit Gemüse und süß-saurer Sauce (H) thailändischer Reis</i>		26.50
<i>Kalbsgeschnetzeltes in Pilze-Rahmsauce (CH) Rösti / Gemüse</i>		40.00
<i>Tournedos Rossini (Trüffelsauce und Foie gras) (Angus – Irl.) Lorette-Kartoffeln / kleine Gemüse</i>		49.70




Steaks

<i>Sautiertes Rindssteak (CH-A)</i>	150 gr	35.90
<i>Gemüse garnitur / Beilage zur Auswahl</i>	200 gr	40.50
	250 gr	44.00
<i>Sautiertes Tournedos (Angus – Irl.)</i>	160 gr	47.50
<i>Gemüse garnitur / Beilage zur Auswahl</i>		
<u>Saucen zur Auswahl</u>	<i>grüne Pfeffersauce – Schalottensauce oder Kräuterbutter natur, ohne Sauce – Ermäßigung von 2.00</i>	
<u>Zuschläge für</u>	<i>Pilz-Rahmsauce</i>	Zuschlag + 4.30
	<i>Morchelrahmsauce</i>	Zuschlag + 5.80
<u>Beilagen zur Auswahl</u>	<i>Pommes frites – Lorette-Kartoffeln oder Kartoffelgratin</i>	
<u>Zuschlag für</u>	<i>Gemüse garnitur</i>	Zuschlag + 4.00







Die Burgers

Hamburger (Rindfleisch – CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Mayonnaise, Pommes Frites		20.00
Swissburger (Rindfleisch-CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Gruyère-Käse, Mayonnaise, Pommes Frites		21.00
Neuenburger (Rindfleisch-CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites		21.30
Neuenburger XL (Rindfleisch-CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites + und Spiegelei		22.50

Vegetarisches

 Kartoffelgratin mit feiner Ratatouille		19.80
 Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce im thailändischem Reising		19.80
Mini Frühlingsrollen auf Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce und thailändischem Reis		20.60
 Polentadreiecke mit Gruyère-Käse gratiniert mit feiner Ratatouille Tomatencoulis mit Basilikum		19.90
Hausgemachte Nudeln „niçoise“ Gemüse, Oliven, Basilikum, Olivenöl	15.70	22.80

Beilagen (Zuschlag)

 Portion Pommes frites		9.00
 Supplement für Pommes frites		4.80
 Supplement für Kartoffelgratin		4.50
 Supplement für Salzkartoffeln		3.50
 Supplement für Rösti (= als Garnitur)		5.00
 Supplement für Reis oder thailändischer Reis		2.50
Supplement für hausgemachte Nudeln		4.00
Beim Ersetzen der Beilage mit Rösti wird der Preis leicht angepasst.		+ 2.00

Pizze

auch zum Mitnehmen – Ermäßigung Frs. 3.00

von 11h30 bis 14h00 und von 18h30 bis 23h serviert

	MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Origano	16.90
	NAPOLI Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	17.30
	PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Origano	20.50
	CAPRICCIOSA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken	21.20
	AIOLO Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie, Origano	16.80
	QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Salami	21.80
	CONTADINA Tomaten, Mozzarella, Peperoni, pikante Salami, Thunfisch, Oliven	20.90
	CALABRESE Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven	20.70
	ITALIA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Salami	22.30
.....		
	SAISON Tomaten, Mozzarella, verschiedene Pilze, Speckwürfeln, Ei	23.50
	ALSACE Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Greyerzer, Oregano	20.50
.....		
	MAISON DES HALLES Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Origano, Thunfisch	21.30
	CALZONE RIPIENO Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Ei, Salami	21.70
	GORGONZOLA Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	20.00
	DREI KÄSE Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Greyerzer	20.60
	HAWAII Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Krevetten, Curry	22.60
	RATATOUILLE & ARTISCHOCKEN Tomaten, Mozzarella, Ratatouille, Artischocken, Oliven	20.60
	BÜNDNER-ROHSCHINKEN Tomaten, Mozzarella, Bündner-Rohschinken	21.50
	MERGUEZ Tomaten, Mozzarella, Merguez, Oliven, Peperoni	21.00
	KREVETTEN Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Oliven, frische Tomaten	23.50
	CAPRESE Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella	18.90

Zusätzliches für Krevetten

5.50

Zusätzliches für Bündner-Rohschinken

5.50

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

