



Ausgabe FEBRUAR 2019

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 fürs Aperitif und für Nachtschwärmer
- Qualitätsweine auch im Glas serviert

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



Kalte Vorspeisen und Salate

	Gemischter Salat (als Beilage Frs. 6.90)		11.20
	Grüner Salat (als Beilage Frs. 6.10)		9.10
	<u>Saucen nach Wahl:</u> französische Sauce – italienische Sauce oder Balsamico		
	Nüsslisalat	Vorspeise	Hauptg.
	mit Croutons, Speck (CH), Eier	13.50	18.70
	Rustikale Salatschüssel		20.40
	mit Eier, Gruyère-Käse und Croutons		
	Salat Caprese Buffola 	13.90	19.90
	Tomaten und Büffelmozzarella Balsamicoessig		
	Kürbisparfait auf Gurkencarpaccio	16.00	
	Holunder-Chutney / lauwarmer Pilze		
	Rindstartar (CH)	70 gr	140 gr
	Toasts und Butter <u>oder</u> kleine Portion Pommes frites	19.80	32.20
		70gr	120gr
	Bündner-Rohschinken garniert (CH)	15.80	23.00
	Frisch mariniertes schottisches Lachs (Gravad Lax)	80 gr	120 gr
	Dillsensauce und Briochetoasts	18.30	25.80
	Geräucherter schottischer Lachs (erste Qualität)	80 gr	120 gr
	Hüttenkäse mit Meerrettich und Briochetoasts	19.50	27.20
	Dreierlei vom schottischen Lachs / geräuchert - mariniert - Tartar		26.40
	auf lauwarmen Stampfkartoffeln		
	Entenleberterrinen (Foie gras) « Maison des Halles » (F)	28.50	
	Feigenmarmelade und Briochetoasts		

Hausgemachte Suppen

	Tessiner Minestrone	9.00
	Tomatenrahmsuppe mit Basilikumschaum 	8.60
	Currysuppe mit Kokosmilch / Krevetten / thailändischer Reis	12.10

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



	<i>Vorspeise</i>	<i>Hauptg.</i>
 <i>Risotto mit Pilzen</i>	16.70	23.70
 <i>Risotto mit Gemüse</i>	15.10	20.10
 <i>Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln</i>	21.00	29.90
<i>Hausgemachte Nudeln mit schottischem Lachs</i> <i>in Weißweinsauce, Würfeln von pochiertem und Streifen von geräuchertem Lachs</i>	18.20	27.50
<i>Spaghetti</i>		
- mit Tomatensauce		16.20
- al Pesto		15.70
- Carbonara (Zwiebel, Speck, (CH))		18.20
<i>Tortellini mit Fleischfüllung</i>		
- mit Rahmsauce		18.20
- al Pesto		17.40
- mit Tomatensauce		17.90
- Carbonara (Zwiebel, Speck, (CH))		19.30
<i>Mit Carbonara, wenn gewünscht, ein Eigelb dazu</i>		+ 0.50

Teigwaren ohne Gluten

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



	<i>Spaghetti ohne Gluten</i>		<i>Penne Rigate ohne Gluten</i>
mit Tomatensauce	al pesto	mit Tomatensauce	al pesto
16.80	16.00	16.80	16.00

Fische und Krustentiere

<i>Egfilets nach Müllerinnenart</i>	120 gr	28.90
<i>Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	180 gr	40.00
<i>Neuenburgersee-Felchenfilets nach Müllerinnenart</i>	120 gr	23.60
<i>Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	180 gr	34.50
<i>Pochierte Neuenburgersee-Felchenfilets nach Neuenburger Art</i>		36.00
<i>Weißweinsauce mit Perlzwiebeln und Kapern</i>		
<i>Blattspinat und Reis</i>		
 <i>Schottisches Lachsschnitzel und sautierten Riesenkrevetten</i>		39.00
<i>auf Safranrisotto, Tomatencoulis mit Basilikum</i>		
 <i>Riesenkrevetten „Costa Brava“ / mit Curry / mit süß-saurer Sauce</i>	150 gr	40.50
<i>Salzkartoffeln oder Reis</i>	200 gr	45.50

Fisch-Herkunft: Egli (EE) / Felchen (NE-See) / Lachs (Schottland) / Krevetten (Nor) / Riesenkrevetten (Viet)

Fleisch und Geflügel

<i>Neuenburger Saucisson auf grünen Linsen in Rahmsauce (CH)</i>		28.70
<i>Kartoffelgratin</i>		
<i>Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Tomate mit Kräutern</i>	- vom Schwein (CH)	28.70
<i>Petersilienkartoffeln oder Pommes frites</i>	- vom Kalb (CH)	37.70
 <i>Geschnetzeltes Pouletbrustfilet mit Currysauce und Gemüse (H)</i>		26.50
<i>Kroepoeck / thailändischer Reis</i>		
 <i>Geschnetzeltes Pouletbrustfilet mit Gemüse und süß-saurer Sauce (H)</i>		26.20
<i>thailändischer Reis</i>		
<i>Kalbsgeschnetzeltes mit Pilzen in Rahmsauce (CH)</i>		39.80
<i>Rösti</i>		
<i>Mit Honig glacierte Entenbrust (F)</i>		39.80
<i>Orangensauce / Ingwer</i>		
<i>Lorette-Kartoffeln / Rotkraut</i>		
<i>Tournedos Rossini (Trüffelsauce und Foie gras) (Angus – Irl.)</i>		49.00
<i>Lorette-Kartoffeln / kleine Gemüse</i>		

Steaks

<i>Sautiertes Rindssteak (CH-A)</i>	150 gr	35.70
	200 gr	40.00
	250 gr	43.70
<i>Sautiertes Tournedos (Angus – Irl.)</i>	150 gr	46.00

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

Beilage zur Auswahl Pommes frites – Lorette-Kartoffeln oder Kartoffelgratin

<u>Zuschläge für</u>	<i>Pilzen-Rahmsauce</i>	Zuschlag	+ 4.30
	<i>Morchelrahmsauce</i>	Zuschlag	+ 5.80
	<i>Gemüse garnitur</i>	Zuschlag	+ 4.00



Menu Végétarien

Kürbisparfait auf Gurkencarpaccio

Holunder-Chutney / lauwarme Pilze

★

Gratinierte Polentadreiecke

feine Ratatouille / Gruyère-Käse

Tomatencoulis mit Basilikum / Gemüse

★

Warmer weicher Schokoladenkuchen

mit Vanillesauce

36.70

Menu Sympa

Schottischer Lachs

Carpaccio / mariniert / Tartar

Brioche toasts

★

Mit Honig glacierte Entenbrust

Orangensauce - Ingwer

Lorette-Kartoffeln / Rotkraut

★

Palette von frischen Früchten

hausgemachte Sorbets und Früchtecoulis

55.50

Menu du Terroir Neuchâtelois

Neuenburger Saucisson

auf grünen Linsen in Rahmsauce

Kartoffelgratin

★

Pochierte Neuenburgersee-Felchenfilets

nach Neuenburger Art

Weißwein / Perlzwiebeln / Kapern

Reis / Blattspinat

★

Gefrorene Sabaione mit Absinth parfümiert

Waldbeerenmousse

Knusperiges mit Sesam

52.00

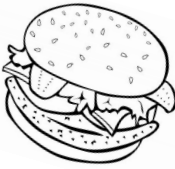
Sie können gerne Ihr Dessert gegen einen Käseteller einzutauschen.

*Sie können auch einen Käseteller
zusätzlich bestellen:*




Grosser Käseteller (7-8 Sorten): + 12.50

Kleiner Käseteller (4 Sorten): + 8.20







Die Burgers

Hamburger (Rindfleisch – CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Mayonnaise, Pommes Frites		19.60
Swissburger (Rindfleisch-CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Gruyère-Käse, Mayonnaise, Pommes Frites		20.70
Neuenburger (Rindfleisch-CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites		20.70
Neuenburger XL (Rindfleisch-CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites + und Spiegelei		22.00

Vegetarisches

 Kartoffelgratin mit feiner Ratatouille	19.50	
 Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce im thailändischem Reiring	19.50	
Mini Frühlingsrollen auf Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce und thailändischem Reis	20.20	
 Polentadreiecke mit Gruyère-Käse gratiniert mit feiner Ratatouille Tomatencoulis mit Basilikum	19.50	
Hausgemachte Nudeln „niçoise“ Gemüse, Oliven, Basilikum, Olivenöl	14.90	20.00

Beilagen (Zuschlag)

 Portion Pommes frites	8.90
 Supplement für Pommes frites	4.70
 Supplement für Kartoffelgratin	4.50
 Supplement für Salzkartoffeln	3.50
 Supplement für Rösti (= kleine Portion)	5.00
 Supplement für Reis oder thailändischer Reis	2.50

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	16.70
	NAPOLI Tomaten, Mozzarella, Sardellen	16.90
	PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Origano	20.40
	CAPRICCIOSA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken	20.90
	AIOLO Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie, Origano	16.70
	QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Salami	21.20
	CONTADINA Tomaten, Mozzarella, Peperoni, pikante Salami, Thunfisch, Oliven	20.40
	CALABRESE Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven	20.40
	ITALIA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Salami	22.20
	MAISON DES HALLES Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Origano, Thunfisch	20.90
	CALZONE RIPIENO Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Ei, Salami	21.40
	GORGONZOLA Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	19.60
	DREI KÄSE Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Greyerzer	19.90
	HAWAII Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Krevetten, Curry	22.00
	RATATOUILLE & ARTISCHOCKEN Tomaten, Mozzarella, Ratatouille, Artischocken, Oliven	20.20
	BÜNDNER-ROHSCHINKEN Tomaten, Mozzarella, Bündner-Rohschinken	21.10
	MERGUEZ Tomaten, Mozzarella, Merguez, Oliven, Peperoni	20.70
	SALMONE Tomaten, Mozzarella, Lachs, geräucherter Lachs, Oliven, Kapern, Zwiebeln	25.30
	KRETTEN Tomaten, Mozzarella, Oliven, Krevetten, Riesenkrevetten (3 Stück)	26.50
	CAPRESE Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum	18.30
	Zusätzliches für Krevetten	5.50
	Zusätzliches für Bündner-Rohschinken	5.50

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