



**Ausgabe JUNI 2019 (2)**

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			
		<b>Vorspeise</b>	<b>Hauptg.</b>
Nüsslisalat		13.50	18.70
mit Croutons, Speck (CH), Eier			
 Rustikale Salatschüssel			20.40
mit Eier, Gruyère-Käse und Croutons			
 Salat Caprese Buffola 		13.90	19.90
Tomaten und Büffelmozzarella			
Balsamicoessig			
 Salat « Les Halles »		17.50	25.20
Grillierte Zucchini - Champignons - getrocknete Tomaten - Oliven - Rucola - Bündner Rohschinken - Parmigiano Reggiano - Balsamicosauce			
 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 marinierter schottischer Lachs (Gravad Lax)		80 gr	120 gr
Dillsenfauce 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			
Entenleberterrine (Foie gras) « Maison des Halles » (F)		28.50	
Feigenmarmelade und Briochetoasts			

# Hausgemachte Suppen

Tessiner Minestrone		9.00
 Tomatenrahmsuppe mit Basilikumschaum 		8.60

## 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>
 <b>Risotto mit Pilzen</b>	16.70	23.70
 <b>Risotto mit Gemüse</b>	15.10	20.10
 <b>Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln</b>	21.00	29.90
<b>Hausgemachte Nudeln mit schottischem Lachs</b> <i>in Weißweinsauce, Würfeln von pochiertem und Streifen von geräuchertem Lachs</i>	18.20	27.50
<b>Spaghetti</b>		
- mit Tomatensauce		16.20
- al Pesto		15.70
- Carbonara (Zwiebel, Speck, (CH))		18.20
<b>Tortellini mit Fleischfüllung</b>		
- 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.)*

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



# Fische und Krustentiere

<b>Eglsfilets nach Müllerinnenart</b>	120 gr	28.40
<i>Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	180 gr	39.50
<b>Welsfilet vom Neuenburgersee nach Müllerinnenart</b> (je nach Fang)	120 gr	23.80
<i>Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	180 gr	34.70
<b>Pochiertes Neuenburgersee-Welsfilet nach Neuenburger Art</b> (je nach Fang)		36.20
<i>Weißweinsauce mit Perlzwiebeln und Kapern</i>		
<i>Blattspinat und Reis</i>		
 <b>Schottisches Lachsschnitzel und sautierten Riesenkrevetten</b>		39.00
<i>auf Safranrisotto, Tomatencoulis mit Basilikum</i>		
 <b>Riesenkrevetten „Costa Brava“ / mit Curry / mit süß-saurer Sauce</b>	150 gr	40.50
<i>Salzkartoffeln oder Reis</i>	200 gr	45.50

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

# Fleisch und Geflügel

---

<i>Neuenburger Saucisson aus Ponts-de-Martel 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>	38.80
<i>Orangensauce / Ingwer</i>	
<i>Lorette-Kartoffeln / Marktgemüse</i>	
<i>Tournedos Rossini (Trüffelsauce und Foie gras) (Angus – Irl.)</i>	49.50
<i>Lorette-Kartoffeln / kleine Gemüse</i>	

# Steaks

---

<i>Sautiertes Rindsentrecote (CH-A)</i>	160 gr	36.70
	220 gr	41.10
	270 gr	45.00
<i>Sautiertes Tournedos (Angus – Irl.)</i>	150 gr	47.00

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

### *Melonenfächer*

*Hüttenkäse mit Schnittlauch  
gegrillte Zucchini*

\*

### *Gratinierte Polentadreiecke*

*feine Ratatouille / Gruyère-Käse  
Tomatencoulis mit Basilikum / Gemüse*

\*

### *Erdbeertörtchen*

*Vanilleeis*

38.00

## Menu Sympa

### *Schottischer Lachs*

*Carpaccio / mariniert / Tartar  
Brioche-toasts*

\*

### *Mit Honig glacierte Entenbrust*

*Orangensauce - Ingwer  
Lorette-Kartoffeln  
Marktgemüse*

\*

### *Variation von Erdbeeren*

*Eis-Parfait / Mousse / mariniert  
Haselnussstreusel / Erdbeere*

55.50

## Menu du Terroir Neuchâtelois

### *Neuenburger Saucisson aus Ponts-de-Martel*

*auf grünen Linsen in Rahmsauce  
Blauburgundersauce  
Kartoffelgratin*

\*

**(je nach Fang)**

### *Pochiertes Welsfilet vom Neuenburgersee*

*und seine traditionelle Sauce  
(Weißweinsauce / Perlzwiebeln / Kapern)  
Reis / Blattspinat*

\*

### *Gefrorene Sabaione mit Absinth parfümiert*

*Erdbeerenmousse  
Knusperiges mit Sesam*

52.50

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

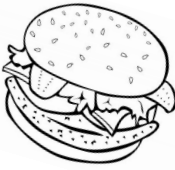

*Sie können auch einen Käseteller  
zusätzlich bestellen:*

*Grosser Käseteller (7-8 Sorten): + 12.50*

*Kleiner Käseteller (4 Sorten): + 8.20*




## Die Burgers

---

<b>Hamburger</b> (Rindfleisch – CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Mayonnaise, Pommes Frites		19.60
<b>Swissburger</b> (Rindfleisch-CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Gruyère-Käse, Mayonnaise, Pommes Frites		20.70
<b>Neuenburger</b> (Rindfleisch-CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites		20.70
<b>Neuenburger XL</b> (Rindfleisch-CH) mit Salaten garniert Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites + und Spiegelei		22.00
 mit Sesamebrötchen, Glutenfrei		+ 1.00







## Vegetarisches

---

 Kartoffelgratin mit feiner Ratatouille		19.50
 Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce im thailändischem Reising		19.50
<b>Mini Frühlingsrollen</b> auf Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce und thailändischem Reis		20.20
 Polentadreiecke mit Gruyère-Käse gratiniert mit feiner Ratatouille Tomatencoulis mit Basilikum		19.50
<b>Hausgemachte Nudeln „niçoise“</b> 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

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