

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			
		Vorspeise	Hauptg.
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			
 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
 Currysuppe mit Kokosmilch / Krevetten / thailändischer Reis		12.10
 Schaumige Spargelrahmsuppe		9.70

Vegetarische 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.

Glutenfreie Gerichte

Allergien / Unverträglichkeiten: unser Oberkellner informiert Sie gerne!

Teigwaren und Risotti



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



	Spaghetti ohne Gluten		Penne Rigate ohne Gluten
mit Tomatensauce	al pesto	mit Tomatensauce	al pesto
16.80	16.00	16.80	16.00

Fische und Krustentiere

Egfilets nach Müllerinnenart	120 gr	28.90
<i>Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	180 gr	40.00
Neuenburgersee-Felchenfilets nach Müllerinnenart (je nach Ankunft)	120 gr	23.60
<i>Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	180 gr	34.50
Pochierte Neuenburgersee-Felchenfilets nach Neuenburger Art (je nach Ankunft)		36.00
<i>Weißweinsauce mit Perlzwiebeln und Kapern</i>		
<i>Blattspinat und Reis</i>		
 Schottisches Lachsschnitzel und sautierten Riesenkrevetten		39.00
<i>auf Safranrisotto, Tomatencoulis mit Basilikum</i>		
 Riesenkrevetten „Costa Brava“ / mit Curry / mit süß-saurer Sauce	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>		38.80
<i>Orangensauce / Ingwer</i>		
<i>Lorette-Kartoffeln / grüne Spargeln</i>		
<i>Tournedos Rossini (Trüffelsauce und Foie gras) (Angus – Irl.)</i>		49.50
<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	47.00
<u>Saucen zur Auswahl</u>	<i>grüne Pfeffersauce – Schalottensauce oder Kräuterbutter natur, ohne Sauce – Ermäßigung von 2.00</i>		
<u>Beilage zur Auswahl</u>	<i>Pommes frites – Lorette-Kartoffeln oder Kartoffelgratin</i>		
<u>Zuschläge für</u>	<i>Pilzen-Rahmsauce</i>	<i>Zuschlag</i>	+ 4.30
	<i>Morchelrahmsauce</i>	<i>Zuschlag</i>	+ 5.80
	<i>Gemüse garnitur</i>	<i>Zuschlag</i>	+ 4.00



Menu Végétarien

Frühlingssalat mit grünen Spargeln

Nussöl und lauwarmer Pilze

*

Gratinierte Polentadreiecke

feine Ratatouille / Gruyère-Käse

Tomatencoulis mit Basilikum / Gemüse

*

Warmer weicher Schokoladenkuchen

mit Vanillesauce

38.00

Menu Sympa

Schottischer Lachs

Carpaccio / mariniert / Tartar

Brioche-toasts

*

Mit Honig glacierte Entenbrust

Orangensauce - Ingwer

Lorette-Kartoffeln / grüne Spargeln

*

Karamellisierte gebrannte Creme

mit Vanilleeis

55.50

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

Menu Printanier

Löwenzahnsalat

Croutons / Speckstreifen / Ei

*

Jakobmuschel

und Schottisches Lachsschnitzel

Spargelrahmsauce mit Bärlauch / Spargeln

schwarzer Reis

*

Mit Honig glacierte Entenbrust

Orangensauce - Ingwer

Lorette-Kartoffeln / grüne Spargeln

*

Variation von Erdbeeren

Eis-Parfait / Mousse / mariniert

Haselnussstreusel / Erdbeere

3 Gänge mit Salat : 54.50

3 Gänge mit Fisch: Supplément 5.00

4 Gänge ganzes Menü : 66.50

Menu du Terroir Neuchâtelois

Neuenburger Saucisson

auf grünen Linsen in Rahmsauce

Kartoffelgratin

*

Pochierte Neuenburgersee-Felchenfilets

nach Neuenburger Art

Weißwein / Perlzwiebeln / Kapern

Reis / Blattspinat

*

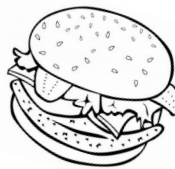
Gefrorene Sabaione mit Absinth parfümiert

Erdbeerenmousse




Knusperiges mit Sesam

52.00







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 Reising	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
<hr/>		
	PIZZA SAISON Tomaten, Mozzarella, Spargeln, Bündner-Rohschinken, Rucola, Oliven 	27.20
	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
	KRETTETTEN 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)