



Menu Végétarien

Kürbisparfait
auf Gurkencarpaccio
Salate mit lauwarmen Pfifferlingen

*

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

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



Menu de la Mer

Feine Auster aus der Bretagne

*

Bouchot Muscheln
„à la marinière“

*

Sautierter Lachsschnitzel
mit **Riesenkrevetten**
Safran-Muschel-Creme
Salzkartoffeln und Spinatblätter

*

Lauwarmer weicher Schokoladenkuchen
Vanillesauce

64.00

wenn gewünscht:

Jakobsmuschel

zur Auswahl von unseren drei Vorschlägen
(Passionsfrucht oder Curry oder Whisky)

Zusätzlich: 10.00






Neptun trifft Bacchus




Weinempfehlung zum Menu de la Mer


1dl	Sauvignon blanc Domaine de Montmollin, Auvernier	Frs. 7.60
1dl	Pinot gris Jungo & Fellmann, Cressier	Frs. 7.30
1dl	Roussanne A. & C. Bétrisey, St-Léonard	Frs. 8.00

Kalte Vorspeisen und Salate


 	Gemischter Salat (als Beilage Frs. 6.70)		11.40
 	Grüner Salat (als Beilage Frs. 6.20)		9.30
	<u>Saucen nach Wahl:</u> 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
	Kürbisparfait auf Gurkencarpaccio / Salate mit lauwarmen Pfifferlingen	17.00	
	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 mariniertes schottisches Lachs (Gravad Lax) Dillsensauce und Briochetoasts	80 gr 18.80	120 gr 26.30
	Entenleberterrinen (Foie gras) « Maison des Halles » (F) Feigenmarmelade und Briochetoasts	28.70	

Hausgemachte Suppen

	Tessiner Minestrone	9.20
 	Tomatensuppe / Basilikumschaum (ohne Rahm = )	8.70
	Safranierte Muschelschaumsuppe	12.00
	Currycremesuppe mit Kokosmilch und sautierte Riesenkrevette Papadum	13.20

 **Vegetarisch**

 **Glutenfrei**




 **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


	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 mit schottischem Lachs in Weißweinsauce, Würfeln von pochiertem und Streifen von geräuchertem Lachs	20.10	28.50
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	al pesto	mit Tomatensauce	al pesto
17.00	16.50	17.00	16.50

Fische und Krustentiere

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		
Schottisches Lachs und sautierten Riesenkrevetten		39.80
auf Safranrisotto, Tomatencoulis mit Basilikum		
 Riesenkrevetten „Costa Brava“ / mit Curry / mit süß-saurer Sauce	150 gr	41.00
Salzkartoffeln oder Reis	200 gr	46.00

Fisch-Herkunft: Egli (EE) / Felchen (NE-See) oder (CH) / Lachs (Schottland) / Riesenkrevetten (Viet)

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 Currysauce 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  (ohne Butter = )	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
<hr/>		
	PIZZA DE SAISON Tomate, Mozzarella, Muscheln, Krevetten, Riesenkrevetten (3 Stück)	27.30
		
	FORESTIÈRE Tomaten, Mozzarella, verschiedene Pilze, Speckwürfeln, Ei	23.70
	ALSACE Sauerrahm, Speck, Zwiebeln, Greyerzer, Oregano	20.70
	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
	KREVTETTEN 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), Muscheln (F)