

MAISON ^{DES} HALLES

N e u c h â t e l

Ausgabe: Januar 2012
(Änderungen vorbehalten)



Place des Halles 2

Eingang Terrasse Maison des Halles oder über das Café des Halles

- *Fischspezialitäten, leichte Küche mit mediterranem Akzent*
- *Weine aus Neuchâtel, Österreich und Italien*
- *Qualitätsweine auch Glasweise (dl) serviert*
- *Mittag- und Abendservice, von Dienstag bis Samstag*
- *Das Restaurant besteht aus drei kleinen Salons:*

« *Salon Vitré* »

*In-Design
Hohe Tische und Stühle
„Solotisch“ in Front zur
großen Terrasse*

« *Le Milieu* »

*Diskret, etwas abseits
Für max. 7 Personen
Hoher Tisch*

« *Salon Fleury* »

*Absolut intim mit Blick
auf der Rue Fleury
Für max. 16 Personen*

Salate und Vorspeisen

Die Idee vom Chef zum Aperitif

Die Canapés Terre & Mer

<i>(Lachs - Rindstatar - Foie gras - Krevetten)</i>	<i>die Portion</i>	<i>12.80</i>
<i>Salat Caprese</i>		<i>11.80</i>
<i>Nüsslisalat mit Croutons, Speckwürfeln und Ei</i>		<i>11.80</i>
<i>Carpaccio von der Jakobsmuschel mit Olivenöl Extra Virgin mit schwarzen Spaghetti und sautierte Riesenkrevette</i>		<i>18.50</i>
<i>Roter Thunfisch nur kurz mariniert mit schwarzem Pfeffer Salat-Bouquet und Balsamico-sauce</i>		<i>19.50</i>
<i>Dreierlei vom schottischen Lachs auf lauwarmen Stampfkartoffeln</i>		<i>20.30</i>
<i>Rindstatar mit Brioche - Toasts</i>		<i>20.00</i>
<i>Foie Gras Terrine « Maison des Halles » mit Feigenmarmelade</i>		<i>28.30</i>

Suppen

<i>Curryschaumsuppe mit Kokosmilch verfeinert mit pochierten Lachswürfeln und Pappadums</i>		<i>10.50</i>
<i>Neuenburger Bouillabaisse Seefische im Safransud mit Knoblauchcroutons</i>		<i>13.80</i>

Warme Vorspeisen

<i>Gratinierte Schnecken in schwarz-weiß, kleiner Salat</i>	<i>6 Stk.</i>	<i>16.00</i>
<i>Gebratene Eglifilets auf Stampfkartoffeln mit eingemachten Tomaten und Basilikum</i>		<i>22.50</i>
<i>Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln</i>		<i>20.60</i>

See- und Meeresdelikatessen

Vorspeise Gericht

<i>Jakobsmuscheln mit schwarzen Sommertrüffeln und weißen Bohnen und Vinaigrette</i>	<i>27.00</i>	<i>39.50</i>
<i>- zum Probieren (1 Stk)</i>	<i>11.20</i>	
<i>Felchenfilet vom See sautiert mit Mandelbutter garniert mit frischem Marktgemüse</i>	<i>21.20</i>	<i>32.30</i>
<i>Pochiertes Saiblingfilet mit Orangensauce und rosa Pfefferkörnern</i>	<i>24.50</i>	<i>36.00</i>
<i>Saltimbocca vom schottischen Lachs (Salbei und Rohschinken) auf Safranrisotto mit Marsalasaucе</i>	<i>24.00</i>	<i>35.20</i>
<i>Goldbrassenfilet „Mille-feuille“ Knusprige Kartoffelblätter mit schwarzem Sesam Randen-Kartoffelpüree</i>		<i>38.00</i>
<i>Riesenkrevetten „Tandoori“</i>	<i>3 Stk.</i>	<i>25.80</i>
<i>auf Karottenmousseline</i>	<i>5 Stk.</i>	<i>38.80</i>

Fleisch und Geflügel

<i>Schweinefilet im Ganzen gebraten Blättertortengebäck mit Kartoffelpüree und feiner Ratatouille Rotweinsauce</i>		<i>37.20</i>
<i>Duett von marinierter Entenbrust (asiatisch) und sautierter Entenleber (foie gras) Muffins von Maisgrieß und Rotkraut Portweinsauce mit Ingwer</i>		<i>39.50</i>
<i>Gebratenes Rindsfiletmittelstück „Black Angus - Irland“ auf Serwiettenknödel und Morcheln in Rahmsauce</i>		<i>47.50</i>

Unsere Menüs

Terre & Mer

Roter Thunfisch nur kurz mariniert
mit schwarzem Pfeffer
Salat-Bouquet und Balsamico-sauce

*

Gebratene Entenlebertranche
Mangofächer - Rotkraut
Maismuffin und Ingwersauce

*

Jakobsmuschel
mit schwarzen Sommertrüffel
und weißen Bohnen

*

Rindsfiletmittelstück
auf Serwettenknödel
und Morchelrahmsauce

*

Passionsfrucht Eis-Parfait

Das komplette Menü - 84.00

ohne Entenlebertranche - 68.00

De la Mer

Carpaccio von der Jakobsmuschel
Schwarze Spaghetti
Gebratene Riesenkrevette

*

Curryschaumsuppe
mit Kokosmilch verfeinert
und pochierten Lachswürfeln

*

Goldbrassenfilet „Mille-feuille“
Kartoffelblätter
Randenmousseline

*

Das Schokoladen-Frio
„Black & White“

Das komplette Menü - 68.00

ohne Curryschaumsuppe - 57.00

für einen zusätzlichen Käseteller mit pikantem Feigensenf + 12.00

Herkünfte:

Fisch - je nach Lieferung, auf Anfrage

Rind- und Schweinefleisch - CH & Irland | Ente, Entenleber - Frankreich

Käse und Süßspeisen

<i>Käseteller serviert mit pikantem Feigensenf</i>	<i>12.00</i>
<i>Karamellisierte gebrannte Creme</i>	<i>11.50</i>
<i>« Tarte Tatin » mit Vanilleeis (12-15 min.) Gestürztes lauwarmes Apfeltörtchen</i>	<i>12.70</i>
<i>Le cho-cho-chocolat « Black & White » Das Trio von der Schokolade</i>	<i>12.00</i>
<i>Gefrorene Zabaione mit Absinth parfümiert und Waldbeerenmousse</i>	<i>12.50</i>
<i>Passionsfrucht Eis-Parfait und sein lauwarmer Kuchen</i>	<i>12.00</i>
<i>Fondant Suchard (12-15 min.) Warmer weicher Schokoladenkuchen mit feiner Vanillesauce</i>	<i>11.50</i>

*Lust auf Eisiges?
Wir bringen Ihnen gerne unsere Eiskarte.*