



## **IM ERDGESCHOSS**







- Stadrestaurant im Herzen der Altstadt
- Grosse Sommer-Terrasse
- Saisonspezialitäten, Pizze, Teigwaren
- Grosse Auswahl an Fischen und Krustentiere
- Warme Küche von 11.30 bis 23 Uhr
- von Dienstag bis Sonntag, von Februar bis Anfang Januar geöffnet

## **DIE BAR**




- Treffpunkt fürs Aperitif und für Nachtschwärmer
- Qualitätsweine im Glas serviert

Ausgabe: Januar 2012  
(Änderungen vorbehalten)

## Kalte Vorspeisen und Salate

 Gemischter Salat	<i>(als Beilage Frs. 6.30)</i>	10.30
 Grüner Salat	<i>(als Beilage Frs. 5.60)</i>	8.10
 Großer gemischter Salat mit Ei		17.10
 <u>Saucen nach Wahl: französische Sauce – italienische Sauce oder Balsamico</u>		
	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>
Nüßlisalat mit Croutons, Speckwürfeln (CH) und Ei	11.80	17.70
 Rustikale Salatschüssel <i>mit Eier, Käse und Croutons</i>		19.60
 Salat Caprese <i>Tomaten und Mozzarella mit Basilikum</i>	11.80	18.10
Rindstartar (CH) <i>Toasts und Butter ODER kleine Portion Pommes frites</i>	65gr 18.50	130gr 30.30
 Bündner-Rohschinken garniert (CH)	70gr 15.60	120gr 22.80
Frisch mariniertes Lachs (Gravad Lax) (Schot.) <i>Dillsensauce und Briochetoasts</i>	80gr 16.50	120gr 24.10
Geräucherter schottischer Lachs (erste Qualität) <i>Hüttenkäse mit Meerrettich und Briochetoasts</i>	80gr 18.00	120gr 26.10
Duo von frisch mariniertem Lachs (Gravad Lax) (Schot.) und geräuchertem schottischen Lachs (erste Qualität) <i>Dillsensauce und Briochetoasts</i>	80gr 17.50	
Entenleberterrinen (Foie gras) « Maison des Halles » (F) <i>Feigenmarmelade, Toasts und Butter</i>		28.30

## Hausgemachte Suppen

 Tessiner Minestrone	8.20
Tomatenrahmsuppe mit Basilikumschaum	8.00
 Ungarische Gulasch-Suppe (Rindfleisch - CH)	9.30
 Currysuppe mit Kokosmilch <i>mit Krevetten</i>	10.20






 **vegetarische Gerichte**

 **glutenfreie Gerichte**








Für Glutenfreie :

- glutenfreies Brot ist auf Anfrage vorhanden (Zubereitung 4 bis 5 Minuten)
- wir bitten Sie Ihre Allergie dem Servicepersonal mitzuteilen, denn gewisse Tagesgemüse können mit Brotbrösel oder mit Speck zubereitet werden.



# Hausgemachte Teigwaren und Risotti

	<u>Vorspeise</u>	<u>Hauptgang</u>
 Risotto mit Waldpilzen	16.00	23.00
 Risotto mit Gemüse	14.10	19.30
 Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln	20.60	29.90
Hausgemachte Nudeln mit Lachs <i>(Würfel von pochiertem und Streifen von geräuchertem Lachs)</i>	17.50	26.50
 Hausgemachte Nudeln « Niçoise » <i>(Gemüse, Olivenöl, Oliven und Basilikum)</i>	14.10	20.10
 Hausgemachte Nudeln mit schwarzer Sommertrüffelrahmsauce	21.10	30.90



# Fische und Krustentiere

Eglifilets nach Müllerinnenart <i>Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	120 gr	26.90
 <i>Kann auch ohne Mehl zubereitet werden</i>	180 gr	38.10
Felchenfilets nach Müllerinnenart <i>Salzkartoffeln oder Pommes frites</i>	120 gr	20.10
 <i>Kann auch ohne Mehl zubereitet werden</i>	180 gr	30.50
Felchenfilet nach Neuenburger Art <i>Reis</i>		31.20
 Sautierte Lachswürfel mit Sojakeimlingen und Bambus Tandoorisauce und thailändischer Reis		34.50
 Mit der Haut sautiertes Goldbrassenfilet auf Gemüsefrikassee <i>mit Pesto parfümiert und Aceto Balsamico, Salzkartoffeln</i>		35.80
Dreierlei von Fischen (Egli, Felchen und Goldbrasse) <i>Blattspinat mit Schalotten und Salzkartoffeln</i>		35.30
 Riesenkrevetten Costa Brava <i>(tomatiert, würzig)</i> <i>Salzkartoffeln oder Reis</i>	150gr 200gr	38.80 44.80
 Riesenkrevetten mit Currysauce <i>thailändischer Reis</i>	150gr 200gr	38.80 44.80
 Riesenkrevetten mit Gemüse süß-sauer <i>thailändischer Reis</i>	150gr 200gr	38.80 44.80

## Spaghetti und Tortellini

Spaghetti	 mit Tomatensauce	15.80
	 al pesto	15.30
	bolognese ( <i>Rind – CH</i> )	18.20
Tortellini mit Fleischfüllung	mit Rahmsauce	18.80
	al pesto	18.00
	mit Tomatensauce	18.50

## Vegetarisches

 Kartoffelgratin mit feiner Ratatouille		18.30
 Gemüsefrikassee mit süß-saurer Sauce <i>im thailändischem Reisring</i>		18.50
Mini Frühlingsrollen <i>auf Gemüsefrikassee mit süß-saurer Sauce und thailändischem Reis</i>		19.50
Polentadreiecke mit Gruyère gratiniert <i>und Tomatencoulis mit Basilikum</i>		18.10

## Fleisch und Geflügel

Neuenburger Saucisson auf grünen Linsen in Rahmsauce (CH) <i>Kartoffelgratin</i>		27.10
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren	- vom Schwein (CH)	27.30
<i>Petersilienkartoffeln oder Pommes frites</i>	- vom Kalb (CH)	37.50
 Kalbsgeschnetzeltes mit Waldpilzen in Rahmsauce (CH) <i>Rösti</i>		38.50
 Geschnetzeltes Pouletbrustfilet « Madras Style » (H) <i>Kroepoeck und thailändischer Reis</i>		24.50
 Geschnetzeltes Pouletbrustfilet mit Gemüse und süß-saurer Sauce (H) <i>thailändischer Reis</i>		25.20
Sautierte Schweinsfiletmedaillons (CH) <i>auf Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln, Rotweinsauce</i>		37.20
Sautierte Entenbrust (F) – mariniert 5 spices (mit asiatischen Gewürzen mariniert) <i>Gemüse mit süß-saurer Sauce und thailändischer Reis</i>		36.80
Tournedos Rossini (Trüffelsauce und Foie gras) (Angus – Irl.) <i>Lorette-Kartoffeln und kleine Gemüse</i>		47.50



## MENU SYMPA

Frisch mariniertes Schottisches Lachs  
Dillsenfauce  
Brioche toasts und Butter

\*

Sautierte Entenbrust – mariniert 5 spices  
Gemüse mit süß-saurer Sauce  
Thailändischer Reis

\*

Karamellisierte gebrannte Creme

51.00



## MENU DU TERROIR NEUCHÂTELOIS

Neuenburger Saucisson  
auf grünen Linsen in Rahmsauce  
Kartoffelgratin

\*

Felchenfilets vom See  
nach Neuenburger Art  
Blattspinat mit Schalotten, Reis

\*

Gefrorene Zabaione mit Absinth  
und Waldbeerenmousse

49.00



## MENU DU PECHEUR

Rosetten von geräuchertem  
und mariniertem Schottischem Lachs  
Brioche toasts und Butter

\*

Felchenfilet vom See  
nach Neuenburger Art

\*

Goldbrassenfilet und Riesenkrevetten  
Gemüsefrikassee mit Aceto Balsamico  
Salzkartoffeln

\*

Dreierlei von süßen Schmankerln  
(Waldbeerenmousse, gebrannte Creme,  
Zwetschgensorbet mit destillierter Zwetschge)

Menü: 65.50

Menü ohne Felchenfilet: 51.50

*Sie können gerne Ihr Dessert gegen einen Käseteller einzutauschen.  
Sie können auch einen Käseteller zusätzlich bestellen: Frs. 10.70.*

# Steaks

Sautiertes Rindssteak (CH)	150 gr	36.00
	200 gr	40.50
	250 gr	43.50
Sautiertes Tournedos (Angus – Irl.)	150 gr	44.50

## Empfehlung Glutenfreie :





 *Rindsteak oder Tournedos mit Kräuterbutter, Pommes frites oder Kartoffel gratin*

Saucen zur Wahl     *grüne Pfeffersauce, Schalottensauce oder Kräuterbutter nature, ohne Sauce – Ermäßigung von 2.-*







Beilage zur Wahl     *Pommes frites, Lorette-Kartoffeln oder Kartoffelgratin*

Zuschläge für	Pilzrahmsauce	Zuschl.	+ 3.60
(Supplements)	Morchelrahmsauce	Zuschl.	+ 5.80
	Gemüse garnitur	Zuschl.	+ 3.90

## Für Linienbewusste !

 Gedämpftes Pouletbrustfilet (H) ( <i>ca. 10-15 Min.</i> )		
- auf Currysauce mit Gemüse und thailändischem Reis		22.30
- auf Tomatenbasilikumsauce und Salzkartoffeln		22.80
 Sautiertes Pouletbrustfilet auf Gemüsefrikassee (H)		22.80
Salzkartoffeln ( <i>ca. 10- 15 Min.</i> )		
 Pochierte Lachsschnitzel mit Zitrone (Schot.)		30.30
Salzkartoffeln und Tomatenvierteln		
 Gedämpftes Felchenfilet auf Äpfel mit Äpfelsaft (CH)		29.80
Salzkartoffeln		

## **Beilagen (Zuschlag)**

 Portion Pommes frites		8.50
 Supplement für Pommes frites		4.40
 Supplement für Kartoffelgratin		4.40
 Supplement für Salzkartoffeln		3.30
 Supplement für Rösti (= kleine Portion)		5.00
 Supplement für Reis oder thailändischer Reis		2.50
Supplement für hausgemachte Nudeln mit Butter		3.00

Beim Ersetzen der Beilage mit Rösti wird der Preis leicht angepasst.



**vegetarische Gerichte**



**glutenfreie Gerichte**

# Pizze

auch zum Mitnehmen – Ermäßigung Frs. 3.00

von 11h30 bis 14h00 und von 18h30 bis 23h serviert

	<b>MARGHERITA</b> Tomaten, Mozzarella, Origano	16.00
	<b>NAPOLI</b> Tomaten, Mozzarella, Sardellen	16.30
	<b>PROSCIUTTO</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Origano	19.50
	<b>CAPRICCIOSA</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken	20.10
	<b>AIOLO</b> Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie, Origano	16.00
	<b>FRUTTI DI MARE</b> Tomaten, Mozzarella, Meeresfrüchte	20.00
	<b>QUATTRO STAGIONI</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Salami	20.30
	<b>CONTADINA</b> Tomaten, Mozzarella, Peperoni, pikante Salami, Thunfisch, Oliven	20.00
	<b>CALABRESE</b> Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven	19.50
	<b>PIZZA ITALIA</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Salami	21.60
	<b>„MAISON DES HALLES“</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Origano, Thunfisch	20.30
	<b>CALZONE RIPIENO</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ei, Salami	20.40
	<b>GORGONZOLA</b> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	18.90
	<b>DREI KÄSE</b> Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Greyerzer	19.10
	<b>HAWAII</b> Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Krevetten, Curry	21.00
	<b>RATATOUILLE UND ARTISCHOCKEN</b> Tomaten, Mozzarella, Ratatouille, Artischocken, Oliven	19.30
	<b>BÜNDNER-ROHSCHINKEN</b> Tomaten, Mozzarella, Bündner-Rohschinken	20.10
	<b>MERGUEZ</b> Tomaten, Mozzarella, Merguez, Oliven, Peperoni	19.80
	<b>SALMONE</b> Tomaten, Mozzarella, Lachs, geräucherter Lachs, Oliven, Kapern, Zwiebeln	24.10
	<b>FÖRSTERART</b> Tomaten, Mozzarella, Waldpilze mit Kräutern	20.10
	<b>KREVETTEN</b> Tomaten, Mozzarella, Oliven, Krevetten, Riesenkrevetten (3 Stück)	25.70
	<b>PIZZA CAPRESE</b> Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten und Basilikum	17.50
	<b>Zusätzliches : Krevetten</b>	<b>5.10</b>
	<b>Bündner-Rohschinken</b>	<b>5.10</b>

Herkünfte : Vorderschinken = Schulter (CH), Salami (CH), pikante Salami (Italien)



**vegetarische Gerichte**



**glutenfreie Gerichte**