

Nos Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		6.00
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	9.00	15.00
Croûte forestière <i>Waldkruste</i>		15.00
Escalope de foie gras tiède aux fruits de la passion <i>Warme Foie-Gras-Schnitzel mit Passionsfrucht</i>		19.00
Carpaccio de boeuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	20.00	28.00
Pommes allumettes, bol ou portion <i>Pommes Allumettes, Schale oder Portion</i>	3.50	7.00

Nos Poissons et nos Crustacés

Filets de perche meunière <i>Eglifilets Müllerinnenart</i>	120 gr 220 gr	26.00 36.00
Filets de perche, sauce vin blanc au Chasselas du Landeron	120 gr 220 gr	28.00 38.00
<i>Accompagnés d'une salade verte, pommes-de-terre persillées, riz ou pommes allumettes Dazu servieren wir Ihnen einen grünen Salat, Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes Allumettes</i>		
Moules *Bouchot* marinières / portion		26.00
Moules *Bouchot* poulette / portion		28.00
<i>Accompagnées de pommes allumettes Dazu servieren wir Ihnen Pommes Allumettes</i>		
	- Supplément de Moules	10.50
	- Supplément de pommes allumettes	3.50

Nos Pâtes du Moment et nos plats Végétariens

Crémeuses au saumon fumé <i>Rahmsauce mit Räucherlachs</i>		23.50
Bolognaise <i>Bolognese</i>		20.50
Sauce forestière <i>Sauce Forestière</i>		22.00
Escalopes de Quorn rôties, sauce forestière, légumes et pommes allumettes <i>Quorn Schnitzel gebraten, Sauce Forestière, Gemüse und Pommes Allumettes</i>		24.00

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée 38.00
Entrecôte vom Rind, vom Grill

Entrecôte de cheval grillée 35.00
Entrecôte vom Pferd, vom Grill

Avec sauce poivre ou café de Paris - Mit Pfeffersauce oder Café de Paris

Cordon Bleu "Maison" 1/2 port. 26.00 38.00
Hausgemachtes Cordon Bleu

Suprême de volaille, sauce forestière 28.00
Geflügel-Supreme, Sauce Forestière

Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren

Supplément: sauce poivre ou café de Paris 3.00
sauce forestière 6.00

Tartare de bœuf, toast, beurre 100 gr 27.00
Tartare vom Rind, Toast, Butter 180 gr 35.00

Chinoise, viande de bœuf fraîche 220 gr 39.50
Fondue Chinoise, mit frischem Rindfleisch

Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte
Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat

Viande supplément 100 gr 10.00

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage 18.00
Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse

La raffinée : saumon fumé 22.00
Der Raffinierte : Räucherlachs

La Spéciale : chèvre et miel 21.00
Der Spezielle : Ziegenkäse und Honig

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre personnel*

*Für weitere Informationen über Allergene in unseren Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal*