

Nos Entrées

Petite salade du moment <i>Kleiner Salat aus dem Moment</i>		9.00
Salade composée <i>Gemischter Salat</i>		11.50
Carpaccio de boeuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	21.50	29.50
Croustillant de roesti, sauce champignons et morilles <i>knusprige Rösti, Pilze und Morcheln Sauce</i>	1 pièce	17.00
	2 pièces	29.00
Os à moelle gratiné <i>Markknochen gratiniert</i>		16.00
Terrine de foie gras Maison, Chutney pommes-figues, pain brioché <i>Hausgemachte Foie Gras Terrine, Apfel-Feigen-Chutney, Brioche Brot</i>		25.00
Escalopes de foie gras tiède aux fruits de la passion <i>Warme Foie-Gras-Schnitzel mit Passionsfrucht</i>		29.00
Pommes allumettes <i>Pommes Allumettes</i>	bol 4.50 / portion <i>Schale / Portion</i>	8.00

Nos Poissons et Crustacés

Filets de perche meunière <i>Eglifilets Müllerinnenart</i>	120 gr 220 gr	29.50 39.50
Filets de perche, sauce vin blanc au Chasselas du Landeron <i>Eglifilets, Weissweinsauce Chasselas du Landeron</i>	120 gr 220 gr	29.50 39.50
Queues de crevettes à la Sri-Lankaise <i>Crevettenschwänze nach Sri-Lanka-Art</i>		39.50
<i>Accompagnés d'une salade verte et à choix : pommes-de-terre persillées, pommes allumettes ou riz</i>		
<i>Dazu servieren wir Ihnen einen grünen Salat und nach Wahl : Reis, Petersilienkartoffeln oder Pommes Allumettes</i>		
Filet d'omble de fontaine de Chamby, Sauce vin blanc Chasselas du Landeron <i>Saiblingsfilet von Chamby, Weissweinsauce Chasselas du Landeron</i>		39.50
<i>Accompagnés de légumes et à choix : Pommes-de-terre persillées, pommes allumettes ou riz</i>		
<i>Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und nach Wahl : Petersilienkartoffeln, Pommes Allumettes oder Reis</i>		

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage, oignons <i>Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse, Zwiebeln</i>	20.50
La végétarienne : légumes, crème, fromage <i>Der Vegetarier: Gemüse, Sauerrahm, Käse</i>	20.50

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée, tranchée <i>Entrecôte vom Rind, vom Grill, geschnitten</i>		41.00
Médailles d'entrecôte de cheval grillés <i>Entrecôte-Médailles vom Pferd, vom Grill</i>		39.00
<i>Avec sauce poivre ou sauce café de Paris - Mit Pfeffersauce oder Sauce Café de Paris</i>		
Cordon Bleu "Maison" <i>Hausgemachtes Cordon Bleu</i>	1/2 port. 29.50	42.00
Suprême de volaille sauce champignons avec morilles <i>Geflügel-Suprême, Pilze und Morcheln Sauce</i>		34.00
Souris d'agneau au four <i>Lamm-Maus im Ofen</i>		39.00
<i>Accompagnés de légumes et à choix : pommes allumettes, pâtes ou riz</i> <i>Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und nach Wahl : Pommes Allumettes, Teigwaren oder Reis</i>		
	Supplément: sauce poivre ou sauce café de Paris	3.00
Tartare de bœuf, pain baguette toasté, beurre <i>Tartare vom Rind, getoastetes Baguettebrot, Butter</i>	150 gr	33.00
Chinoise, viande de bœuf fraîche <i>Fondue Chinoise, mit frischem Rindfleisch</i>	220 gr	42.00
<i>Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte</i> <i>Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat</i>		
	Supplément viande 150 gr	12.00

Nos Pâtes du Moment et nos plats Végétariens

Bolognaise <i>Bolognese</i>		22.00
Sauce champignons avec morilles <i>Pilze und Morcheln Sauce</i>		23.00
Sauce all'arrabbiata <i>all'arrabbiatasauce</i>		21.00
Escalopes de Quorn rôties, sauce champignons avec morilles, légumes et pommes allumettes <i>Quorn Schnitzel gebraten mit Pilze und Morcheln Sauce, Gemüse und Pommes Allumettes</i>		29.00

*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*