

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 bœuf <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 2 pièces | 17.00 29.00 |
| Os à moelle gratiné <i>Markknochen gratiniert</i> | | 17.00 |
| Terrine de foie gras Maison, Chutney de saison, pain brioché <i>Hausgemachte Foie Gras Terrine, saisonales Chutney, Brioche Brot</i> | | 23.00 |
| 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, salade verte <i>Eglifilets Müllerinnenart, grünen Salat</i> | 120 gr 220 gr | 30.50 40.50 |
| Filets de perche, sauce vin blanc au Chasselas du Landeron, salade verte <i>Eglifilets, Weissweinsauce Chasselas du Landeron grünen Salat</i> | 120 gr 220 gr | 30.50 40.50 |
| Queues de crevettes à la Sri-Lankaise, salade verte <i>Crevettenschwänze nach Sri-Lanka-Art, grünen Salat</i> | | 39.50 |
| Filet d'omble de fontaine de Chamby, Sauce vin blanc au Chasselas du Landeron, légumes <i>Saiblingsfilet von Chamby, Weissweinsauce Chasselas du Landeron, Gemüse</i> | | 39.50 |

Accompagnement au choix : Pommes-de-terre persillées,
pommes allumettes ou riz

Dazu servieren wir nach Wahl: Petersilienkartoffeln,
Pommes Allumettes oder Reis

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> | | 42.00 |
| Médallions d'entrecôte de cheval grillés <i>Entrecôte-Medaillons 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> | | 38.00 |
| <i>Accompagnés de légumes et au choix : pommes allumettes, pâtes ou riz</i> | | |
| <i>Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und nach Wahl : Pommes Allumettes, Teigwaren oder Reis</i> | | |
| | <i>Supplément: sauce poivre ou sauce café de Paris</i> | 3.00 |
| Tartare de bœuf, pain baguette toasté, beurre <i>Tartare vom Rind, getoastetes Baguettebrot, Butter</i> | 150 gr | 33.00 |
| Fondue 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