

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
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	30.50 40.50
Filets de perche, sauce vin blanc au Chasselas du Landeron <i>Eglifilets, Weissweinsauce Chasselas du Landeron</i>	120 gr 220 gr	30.50 40.50
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 42.00
Entrecôte vom Rind, vom Grill, geschnitten

Médallions d'entrecôte de cheval grillés 39.00
Entrecôte-Medaillons vom Pferd, vom Grill

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

Cordon Bleu "Maison" 1/2 port. 29.50 42.00
Hausgemachtes Cordon Bleu

Suprême de volaille sauce champignons avec morilles 34.00
Geflügel-Suprême, Pilze und Morcheln Sauce

Accompagnés de légumes et à choix : pommes allumettes, pâtes ou riz

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse und nach Wahl : Pommes Allumettes, Teigwaren oder Reis

Supplément: sauce poivre ou sauce café de Paris 3.00

Tartare de bœuf, pain baguette toasté, beurre 150 gr 33.00
Tartare vom Rind, getoastetes Baguettebrot, Butter

Chinoise, viande de bœuf fraîche 220 gr 42.00
Fondue Chinoise, mit frischem Rindfleisch

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

Supplément viande 150 gr 12.00

Nos Pâtes du Moment et nos plats Végétariens

Bolognaise 22.00
Bolognese

Sauce champignons avec morilles 23.00
Pilze und Morcheln Sauce

Sauce all'arrabbiata 21.00
all'arrabbiatasauce

Escalopes de Quorn rôties, sauce champignons avec morilles, légumes et pommes allumettes 29.00

*Quorn Schnitzel gebraten mit Pilze und Morcheln Sauce,
Gemüse und Pommes Allumettes*

*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*