

Nos Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		9.00
Salade composée <i>Gemischter Salat</i>		11.50
Crème de légumes, selon produits du marché <i>Gemüsecremesuppe, nach Marktprodukten</i>		10.00
Croustillant de roesti sauce champignons avec morilles <i>knusprige Rösti mit Pilze und Morcheln Sauce</i>	1 pièce	17.00
	2 pièces	31.50
Carpaccio de boeuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	22.50	31.50
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
Crevettes à la Sri-Lankaise <i>Crevettens nach Sri-Lanka-Art</i>		40.50

*Accompagnés d'une salade verte et à choix : pommes allumettes
ou pommes-de-terre persillées*

*Dazu servieren wir Ihnen einen grünen Salat und nach Wahl :
Pommes Allumettes oder Petersilienkartoffeln*

Nos Pâtes du Moment et nos plats Végétariens

All'arrabiata, huile d'olive, tomate, ail, oignons, piment <i>All'arrabiata, Olivenöl, Tomaten, Knoblauch, Zwiebeln, Piment</i>	21.00
Bolognaise <i>Bolognese</i>	22.00
Sauce champignons avec morilles <i>Pilze und Morcheln Sauce</i>	23.00
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

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée	42.00
<i>Entrecôte vom Rind, vom Grill</i>	

Entrecôte de cheval grillée	39.50
<i>Entrecôte vom Pferd, vom Grill</i>	

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

Cordon Bleu "Maison" sauce café de Paris	1 pièce	29.50
<i>Hausgemachtes Cordon Bleu, sauce café de Paris</i>	2 pièces	42.00

Suprême de volaille sauce champignons avec morilles	35.00
<i>Geflügel-Suprême, Pilze und Morcheln Sauce</i>	

Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren

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

.	Pommes allumettes / bol	4.50
---	-------------------------	------

Fondue Chinoise

Viande de bœuf fraîche, coupé en cube	dès 2 pers.	220 gr	42.00
<i>Frisches Rindfleisch, in Würfel geschnitten</i>	<i>ab 2 Personen</i>		

Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte

Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat

Supplément viande	100 gr	12.00
-------------------	--------	-------

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage	20.50
<i>Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse</i>	

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

*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*