



Menu Végétarien

Gegrillte Zucchini
Gemüsetartar mit Avocadocreme
Eingemachte Kürbiskugeln
Briochettoasts

*

Mit Gruyère gratinierte Polentadreiecke
auf feinem Ratatouille
Tomatencoulis mit Basilikum

*

Lauwarmer Wiener Apfelstrudel
Vanilleeis

41.00



Menu du Terroir

Neuenburger Saucisson
aus Les Ponts-de-Martel
auf grünen Rahmlinsen
Blauburgundersauce / Kartoffelgratin

*

Pochierte Neuenburgersee-Felchenfilets
nach Neuenburger Art
Weißweinsauce / Perlzwiebeln / Kapern
Reis / Blattspinat

*

Gefrorene Sabaione parfümiert
mit Absinth aus dem Val-de-Travers
Waldbeerenmousse
Knusperiges mit Sesam

57.50

Menu du Moment

Frisch marinierter Lachs
Senf Sauce mit Dill
Briochettoasts

*

Sautierte Kalbsmedaillons
mit Morcheln in Rahmsauce
Lorette-Kartoffeln
kleines Gemüse

*











Geeistes Tiramisu
lauwarmes Waldbeerenragout
Knusperiges mit Sesam

65.00



Sie können gerne Ihr Dessert gegen einen Käseteller austauschen.

Sie können auch einen Käseteller
zusätzlich bestellen:
Großer Käseteller (4 Sorten): + 13.50
Kleiner Käseteller (4 Sorten): + 9.00

Kalte Vorspeisen und Salate

 	Gemischter Salat (als Beilage Frs. 7.10) ✓	12.30	
 	Grüner Salat (als Beilage Frs. 6.60) ✓	10.30	
	<u>Saucen nach Wahl</u> : französische Sauce – italienische Sauce oder Balsamico		
	Rustikale Salatschüssel mit Eiern, Gruyère-Käse und Croutons	21.90	
		Vorspeise	Hauptg.
	Nüsslisalat (französische Sauce) mit Croutons, Speck (CH), Eier	15.00	20.00
	Gegrillte Zucchini / Gemüsetartar mit Avocadocreme eingemachte Kürbiskugeln / Briochetoasts	15.60	
 	Salat Caprese Bufala Tomaten und Büffelmozzarella Olivenöl, Basilikum	15.50	21.30
	Cäsar Salat Eisberg, Cäsar Sauce, Croutons, lauwarmer Pouletwürfel (CH), Späne von Parmigiano Reggiano	16.00	23.20
	Rindstartar (CH) Toasts und Butter <u>oder</u> kleine Portion Pommes frites	70 gr 21.00	140 gr 33.90
	Frisch mariniertes schottisches Lachs (Gravad Lax) Dillsensauce und Briochetoasts	80 gr 20.00	120 gr 27.80
	Entenleberterrinen (Foie gras) « Maison des Halles » (EU) Feigenmarmelade und Briochetoasts	29.00	

Hausgemachte Suppen

 	Tomatensuppe / Basilikumschaum (ohne Rahm = ✓)	9.50
	Tessiner Minestrone	10.00
	Kürbiscremesuppe / Wildfleischnockerln	11.30
	ohne Nockerln	10.00



 **Vegetarisch**

 **Glutenfrei**
(kann Spuren von Gluten enthalten)








 **Vegan**

Für Glutenfreie und allgemeine Allergien:

- glutenfreies Brot ist auf Anfrage vorhanden (Zubereitung 4 bis 5 Minuten)
- wir bitten Sie Ihre Allergie dem Servicepersonal mitzuteilen, da gewisse Tagesgemüse mit Brotbrösel, mit Käse oder mit Speck zubereitet werden.

Allergien / Unverträglichkeiten: unser Oberkellner informiert Sie gerne!

Teigwaren und Risotti

	Vorspeise	Hauptg.
 Risotto mit Pilzen	18.80	26.00
 Risotto mit Gemüsen	16.50	21.60
 Risotto mit schwarzen Sommertrüffeln	21.80	31.00
Hausgemachte Nudeln und mit geräucherter Lachsjulienne <i>in Weißweinsauce, kleinen Gemüsen</i>	20.90	29.70
 Hausgemachte Nudeln „niçoise“ <i>Gemüse, Oliven, Basilikum, Olivenöl</i>	16.40	23.70
Spaghetti		
 - mit Tomatensauce		17.40
 - al Pesto		16.90
 - Carbonara (<i>Zwiebel, Speck (CH)</i>)		19.70
bei Carbonara, wenn gewünscht, ein Eigelb dazu		+ 1.00

Teigwaren ohne Gluten



(Importprodukt aus Italien, mit Mais-, Reis- und Kickererbsenmehl) (A la Minute zubereitet, ca. 15 Min.)

 Spaghetti ohne Gluten	 Penne Rigate ohne Gluten
mit Tomatensauce al pesto	mit Tomatensauce al pesto
17.70 17.30	17.80 17.30

Fische

Eglifilets nach Müllerinnenart (EE)	<i>120 gr</i>	29.50
<i>Salzkartoffeln <u>oder</u> Pommes frites</i>	<i>180 gr</i>	41.50
Neuenburgersee-Felchenfilets nach Müllerinnenart (je nach Ankunft)	<i>120 gr</i>	28.80
<i>Salzkartoffeln <u>oder</u> Pommes frites</i>	<i>180 gr</i>	39.70
Pochierte Neuenburgersee-Felchenfilets nach Neuenburger Art (je nach Ankunft)		40.50
<i>Weißweinsauce mit Perlzwiebeln und Kapern / Blattspinat und Reis</i>		

Hauptgänge

Neuenburger Saucisson aus Les Ponts-de-Martel auf grünen Linsen (CH)		31.00
<i>Blauburgunderweinsauce Kartoffelgratin</i>		
Wienerschnitzel mit Preiselbeeren und Tomate mit Kräutern	- vom Schwein (CH)	30.50
<i>Petersilienkartoffeln <u>oder</u> Pommes frites</i>	- vom Kalb (CH)	39.00
 Geschnetzeltes Pouletbrustfilet mit Currysauce und Gemüse (CH)		29.50
<i>Kroepoek / thailändischer Reis</i>		
 Geschnetzeltes Pouletbrustfilet mit Gemüse und süß-saurer Sauce (CH)		28.70
<i>thailändischer Reis</i>		
Kalbsgeschnetzeltes in Pflizen-Rahmsauce (CH)		43.00
<i>Rösti / Gemüse</i>		
Tournedos Rossini (Trüffelsauce und Foie gras) (Angus – Irl.)		54.50
<i>Lorette-Kartoffeln / kleine Gemüse</i>		

Steaks

Sautiertes Rindssteak (CH / A)	150 gr	37.50
<i>Gemüse garnitur / Beilage und Sauce zur Auswahl</i>	200 gr	42.00
	250 gr	46.00
Sautiertes Tournedos (Angus – Irl.)	160 gr	51.00
<i>Gemüse garnitur / Beilage und Sauce zur Auswahl</i>		

Saucen zur Auswahl *grüne Pfeffersauce – Schalottensauce oder Kräuterbutter
natur, ohne Sauce – Ermäßigung von 2.00*

Beilagen zur Auswahl *Pommes frites – Lorette-Kartoffeln oder Kartoffelgratin*

<u>Zuschläge für</u>	<i>Pilzen-Rahmsauce</i>	+ 5.40
	<i>Morchelrahmsauce</i>	+ 6.30
	<i>Gemüse garnitur</i>	+ 4.50

Beilagen (Zuschlag)

 Portion Pommes frites  ✓	9.50
 Supplement für Pommes frites  ✓	5.30
 Supplement für Kartoffelgratin 	4.90
 Supplement für Salzkartoffeln  (ohne Butter = ✓)	4.00
 Supplement für Rösti (= als Garnitur) 	5.50
 Supplement für Reis oder thailändischer Reis  ✓	3.00
 Supplement für Polentadreiecke 	4.00
 Supplement für Lorette-Kartoffeln (<i>Kartoffelkrapfen</i>)	4.70
Beim Ersetzen der Beilage mit Rösti, wird der Preis leicht angepasst.	+ 2.50

Burgers (Beef Burger 150 Gr - CH)

Hamburger mit Salaten garniert 22.00
Salat, Tomaten, Mayonnaise, Pommes Frites




Swissburger mit Salaten garniert 23.30
Salat, Tomaten, Gruyère-Käse, Mayonnaise, Pommes Frites

Neuenburger mit Salaten garniert 23.90
Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites


Neuenburger XL mit Salaten garniert 24.80
*Salat, Tomaten, Cocktailsauce, gegrillter Speck (CH), Pommes Frites
 + und Spiegelei*

 **Vegi-Burger (Basis von Soja und Weizenproteinen)**, mit Salaten garniert 22.20
Salat, Tomaten, Mayonnaise, gegrillter Zucchini, Pommes frites

Vegetarisches

 **Kartoffelgratin mit feiner Ratatouille** 20.70

 **Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce in thailändischem Reisring** 20.70

 **Mini Frühlingsrollen** 21.70
auf Gemüsefrikassee mit süß-sauer Sauce und thailändischem Reis

 **Polentadreiecke mit Gruyère-Käse gratiniert mit feinem Ratatouille** 20.90
Tomatencoulis mit Basilikum

Hausgemachte Nudeln „niçoise“ Vorspeise 16.40 Hauptg. 23.70
Gemüse, Oliven, Basilikum, Olivenöl

 **Vegan-Burger (Basis von Soja und Weizenproteinen) (ohne Brot)** 22.20
*auf Gemüsefrikassee, gegrillte Zucchini, Ratatouille und mit Gemüse garniert
 Pommes frites oder thailändischer Reis*

Pizze

	MARGHERITA Tomaten, Mozzarella, Origano	18.00
	NAPOLI Tomaten, Mozzarella, Sardellen, Kapern	18.30
	PROSCIUTTO Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Origano	21.50
	PROSCIUTTO-FUNGHI Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Origano	21.50
	CAPRICCIOSA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken	22.20
	AIOLO Tomaten, Mozzarella, Knoblauch, Petersilie, Origano	18.00
	QUATTRO STAGIONI Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Artischocken, Salami	22.80
	CONTADINA Tomaten, Mozzarella, Peperoni, pikante Salami, Thunfisch, Oliven	21.90
	CALABRESE Tomaten, Mozzarella, pikante Salami, Oliven	21.70
	ITALIA Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Oliven, Artischocken, Salami	23.20
.....		
	FÖRSTER ART Tomaten, Mozzarella, Pilzen, Speckwürfeln, Ei	26.00
.....		
	MAISON DES HALLES Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Champignons, Origano, Thunfisch	22.30
	CALZONE RIPIENO Tomaten, Mozzarella, Champignons, Vorderschinken, Ei, Salami	22.70
	GORGONZOLA Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola	21.00
	DREI KÄSE Tomaten, Mozzarella, Gorgonzola, Greyerzer	21.60
	HAWAII Tomaten, Mozzarella, Vorderschinken, Ananas, Krevetten, Curry	24.00
	RATATOUILLE & ARTISCHOCKEN Tomaten, Mozzarella, Ratatouille, Artischocken, Oliven	21.60
	BÜNDNER-ROHSCHINKEN Tomaten, Mozzarella, Bündner-Rohschinken	22.60
	MERGUEZ Tomaten, Mozzarella, Merguez, Oliven, Peperoni	22.00
	SALMONE Tomaten, Mozzarella, Lachs, geräucherter Lachs, Oliven, Kapern, Zwiebeln	26.90
	KRENETTEN Tomaten, Mozzarella, Krevetten, Oliven	24.00
	CAPRESE Tomaten, Mozzarella, frische Tomaten, Basilikum, Büffelmozzarella	20.00
	Zusätzliches für Bündner-Rohschinken	5.70
	Zusätzliches für Krevetten	5.90



Herkünfte: Vorderschinken = Schulter (CH), Salami (CH), pikante Salami (Italien), Merguez (CH), Krevetten (Chili), Thunfisch (Tha/Idn), Lachs (ECO), Speck (CH)