

Unsere Vorspeisen

 Neuenburger-Quiche mit Petcha (Lauch und Friseesalat)	CHF 13.00
 Bleuchâtel-Käse- und Früchte-Cocktail mit Vinaigrette	CHF 10.50
Kalte Neuenburgersee-Fisch-Mousse	CHF 14.00
Neuenburger Jacqueries – <i>Sauerkraut und Schnecke</i>	CHF 10.50
Kalbsbries-Blätterteig und Morcheln-Sauce	CHF 18.00
 Weissweinsuppe aus Auvergnier	CHF 10.50
Creux du Van Erbsensuppe	CHF 9.50

Unsere Gerichte

kleiner Hunger

Hecht-Frikassee mit Fee-Bier aus Couvet Reis und kleine Gemüse	CHF 23.00	CHF 28.00
Neuenburger-Saucisson flambiert mit Absinth Landnudeln und Gemüse		CHF 26.00
Neuenburger Kutteln Dampfkartoffeln und Gemüse		CHF 21.00
Kalbsnieren mit Senfsauce Landnudeln und Gemüse		CHF 34.00
Büffelgeschnetztes aus Travers mit Schalotten Kartoffelgratin und Gemüse	CHF 25.00	CHF 30.00
Büffel-Cheeseburger aus Travers mit Greyerzer und Country-Kartoffeln		CHF 26.00
Angus-Rindsentrecote aus Travers auf Speckstein « ollaire » Country-Kartoffeln und Gemüse <i>Drei Saucen : Absinth-Senf, Pinot Noir et Bleuchâtel-Butter</i> <i>Der Speckstein « ollaire » hält das Fleisch warm, kocht es aber nicht.</i>		CHF 43.00
Schweizer Egli-Filet « Loë » im Butter gebraten Pommes und Gemüse	CHF 34.00	CHF 39.00
 Buchweizen-Teigwaren Bleuchâtel-Sauce und Randen	CHF 18.00	CHF 25.00
 Morchelschnitte	CHF 17.00	CHF 22.00
 Curry Linsen- und Gemüse-Topf (vegan)		CHF 21.00

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES UND UNSERER FISCH :
Schwin, Kalb, Rind, Büffel, Hecht und Egli : Schweiz

Zögern Sie nicht, uns Ihre allfälligen Lebensmittelallergien oder -intoleranzen mitzuteilen.

 = vegetarische Gerichte