Eté 2025 | Pour débuter

Entrées

Tartare de buffle de Travers (Ferme Stähli) | melon Charentais | œuf de caille | pain maison
Büffel Tartare aus Travers | Charentais-Melonen | Mesclun | Wachtelei | Hausgemachte Brot

Entrée	26.00
Plat	39.50

Rosettes de saumon fumé écossais | chutney de mangues | glace aux avocats | mini brioche
Schottischer Räucherlachs | Mango-Chutney | Avocadoglace | Mini-Brioche 29.50

Tartare de féra du lac de Neuchâtel aux citrons verts
Chèvre frais de Lignières (Le chanteur du Chasseral) et carpaccio de Radis
Felchen-Tatar aus dem Neuenburger See mit Limetten
Frische Ziegenkäse aus Lignières (Le chanteur du Chasseral) mit Radieschen-Carpaccio 28.00

La salade verte assortie / Grüner Blattsalat 11.50
Salade composée de saison / gemischter Saison Salat 14.00

Soupe de betteraves rouges | mascarpone au poivre noir sauvage Voatsiperifery (Madagascar)
Randensuppe | Mascarpone mit Voatsiperifery Pfeffer (Madagascar) 15.00

Soupe froide rafraichissante aux melons Charentais | porto blanc | curcuma | amandes effilées
Erfrischende kalte Suppe mit Charentais-Melonen | Weisser Portwein| Kurkuma | Mandelblätter 18.50

Escargots de vigne, Gurmels (Fribourg) | beurre à l'ail au vin rouge
Paillette à la tapenade d'olives
Schweizer Weinbergschnecken aus Gurmels (Freiburg) | Rotwein Knoblauch-Butter
Blätterteig Stange mit Oliven-Tapenade 19.50

Proposition

Risotto carnaroli sélection Acquarello au Chasselas | racines rouges | Niola du Chasseral (Nods)
Risotto mit Chasselas | Randen | Le Niola du Chasseral (Nods) 28.00

Risotto carnaroli sélection Acquarello aux morilles | fondue de poireaux | tuile au Parmesan
Morchelrisotto mit Mascarpone | Lauch | Parmesan-Chips 36.00

L'eau

Perches d'élevage de Frütigen

Filets de perches « belle meunière » aux amandes dorées
In Butter gebratene Eglifilets mit gerösteten Mandeln **en entrée** | Als Vorspeise ~110g 26.00

L'assiette du pêcheur
Filets de perches « belle meunière » | pommes nature | petite salade composée
Gebratene Eglifilets | Dampfkartoffeln | gemischter Salat ~180g 45.50
sans salade | ohne Salat 39.50

Filets de féra pochés (lacs suisses) | sauce aux poivres roses | légumes estivaux
Riz basmati
Felchenfilets pochiert (Schweizer Seen) | Rosa-Pfeffer Sauce | Sommergemüse
Basmatireis 39.50

Variation de poissons d'eau douce à notre façon
Filet d'omble (Pisciculture Riviera vaudoise) | Féra de nos lacs | Les perches de Frütigen
Quenelle de brochet du lac de Neuchâtel
Süßwasserfischvariation auf unsere Art
Saiblingsfilet (Fischzucht Riviera vaudoise) | Felchen aus unseren Seen | Die Eglifilets von Frütigen
Hechtklösschen aus dem Neuenburgersee 48.00

La Terre

Les dés de filet de bœuf façon « Stroganov »
Sauce piquante relevée au Cognac | paprika | champignons | poivrons | cornichons
Rindsfiletwürfel Stroganoff an rassiger Cognac-Paprikarahmsauce
Pilzen | Peperoni | Cornichons 46.50

Le magret de canard rôti au four (France)
Sauce au miel d'acacia
Purée de carottes jaunes | courgettes tournées | pommes Williams
Französische Entenbrust
Akazien-Honig-Sauce
Gelbes Karottenpüree | Zucchini | Pommes Williams 42.00

Steak de filet de porc (CH) en croûte d'épice orientale
Sauce au curry rouge et noix de coco
Brochette de mangues-ananas | Timbale de riz basmati aux dattes | beurre de cacahuètes
Schweinefilet (CH) Steak mit orientalischer Gewürzkruste
Rotes Curry und Kokosnusssoße
Mango-Ananas-Spieß | Basmatireis Timbale mit Datteln | Erdnuss-Butter 38.00

Tournedos de filet de bœuf | sauce aux morilles à la crème
Choix de légumes | pommes galettes à l'estragon
Rindsfiletmedaillon | Morchelrahmsauce
Gemüsevariation | Kartoffelgaletten mit Estragon 55.00

Racks d'agneau rôti au four | réduction au porto et vinaigre balsamique | ratatouille niçoise
Risotto carnaroli
Im offen gebratene Lammracks | Portwein-Balsamico Reduktion | Gemüseratatouille
Carnaroli-Risotto 45.00

Poêlée de pleurotes de Cornaux (Neuchâtel) | méli-mélo de légumes
Gebratene Austernpilze aus Cornaux | Gemüse-Sammelsurium 38.00

Menu « Jolimont »

Tartare de féra du lac de Neuchâtel
aux citrons verts
Chèvre frais de Lignières et carpaccio de radis
Felchen-Tatar aus dem Neuenburger See
mit Limetten
Frische Ziegenkäse aus Lignières
mit Radieschen-Carpaccio
***
Soupe froide rafraichissante aux melons Charentais
porto blanc | curcuma | amandes effilées
Erfrischende kalte Suppe mit Charentais-Melonen
Weisser Portwein| Kurkuma | Mandelblätter
***
Sorbet
***
Tournedos de filet de bœuf
Ssuce aux morilles à la crème
Choix de légumes
Pommes galettes à l'estragon
Rindsfiletmedaillon
Morchelrahmsauce
Gemüsevariation
Kartoffelgaletten mit Estragon
***
Fromages de notre région | pain aux fruits
Käseauswahl aus der Region | Früchtebrot
***
Trésor aux fraises et pistaches | Glace « Snicker »
Framboises et fraises de Gals
Erdbeer-Schatz mit Pistazien | Snicker Eis
Himbeeren und Erdbeeren aus Gals
***
Menu complet 102.00
Menu avec une entrée 84.00
Plat principal 55.00

Le Menu « d'affaire »

Menu journalier de 3 plats, proposé par le service
Tägliches 3-Gänge-Menü, das vom Service
vorgeschlagen wird

Menu complet	50.50
Sans dessert	42.00
Assiette	30.50

Le classique

(Dès 2 personnes, servi sur plat, même cuisson)
(Ab 2 Personen, auf Platten serviert)

Chateaubriand
Filet de boeuf grillé entier
Sauce béarnaise & beurre au vin rouge
Bouquetière de légumes du marché
Pommes Williams artisanales
Chateaubriand
Grilliertes Rindsfilet
Béarnaise Sauce & Rotwein Butter
Saisonale Gemüse
Hausgemachte Williams-Kartoffeln

Plat principal 59.50

La TVA est incluse dans nos prix
Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt

RESTAURANT KREUZ

Le sucré

Les petits fruits de saison selon l'arrivage / Saisonale Beeren

Marinée / Mariniert	12.50
Avec crème / mit Schlagrahm	14.50
Avec glace vanille / mit Vanilleglace	15.50
Avec crème et glace vanille / mit Rahm und Vanilleglace	18.50

La Trilogie
Trésor aux framboises et pistaches | Glace « Snicker » | Fraises de Gals marinées
Himbeer-Schatz mit Pistazien | Snicker Eis | Marinierte Erdbeeren aus Gals 18.00

Corbeille de petits sorbets | variation de fruits exotiques | les coulis
Gelée de mangues et poivre de papaye
Sorbets-Fantasie im Körbchen |frischen Saison-Früchte | exotischen Coulis
Mango-Gelee mit Papaya-Pfeffer 15.50

La crème brûlée parfumée à la fleur d'oranger | méli-mélo de petits fruits | tuile dentelle aux amandes
Gebrannte Crème parfümiert mit Orangenblüte | Beeren | Mandel-Honig Biskuit 15.00

A déguster
La poire du valais en sorbet farcie | sauce au chocolat Madagascar 64 %
Glasierter Walliser Birnen- und Geleelikör | Schokoladensoße Madagascar 64 % 10.50

Duo de Sorbet aux melons charentais et citron au basilic | accompagné de Limoncello | grenade
Charentais-Melone und Zitronen-Basilikum-Sorbet | dazu Limoncello | Granatapfel 14.00

Assiette de fromages assortis de notre terroir | pain aux fruits (selon arrivage)
Tête de moine Réserve AOC, fromage de Bellelay (affinage 4 mois)
Le Mont-Vully, Fromagerie Schafer, frotté au Pinot Noir
Gruyère doux, fromagerie de Nods, Pierre Reist
Le Bleuchâtel, fromagerie Les Martel, Didier Germain
Le Niola du Chasseral, fromagerie de Nods, Pierre Reist
Le Maréchal, produit dans la fromagerie artisanale de la famille Rapin
Fromage de chèvre frais, Le chanteur du Chasseral, Sonia & Robert
Käseteller, hausgemachtes Früchtebrot 18.50

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies, des intolérances ainsi que de la provenance des ingrédients.
Wenn Sie fragen über die Herkunft unseren Gerichten haben oder Sie eine Allergie haben, können Sie sich gerne unseren Mitarbeitern wenden.

La TVA est incluse dans nos prix
Preise verstehen sich in CHF und inkl. MwSt

RESTAURANT KREUZ