

Hiver 2020 | Pour débiter

« Quatuor »

**Saucisse sèche de Neuchâtel | filet de sanglier fumé | jambon cru du Valais | viande séchée des Grisons
Confiture d'oignons rouges | croûtons au miel**

Getrocknete Neuenburger Wurst | geräuchertes Wildschweinfilet | Rohschinken aus Wallis
Trockenfleisch aus Graubünden | Konfitüre aus roten Zwiebeln | Honig-Croûtons 26.00

**La salade de doucette hivernal | figue au porto | canneberge | œuf fermier
Lentilles noires Beluga aux graines de céréales | vinaigrette aux noisettes et mandarines**

Winterlicher Nüsslisalat | Feigen in Portwein | Moosbeeren | Ei (aus Freilandhaltung)
Beluga-Linsen mit grillierten Kernen | Haselnuss-Mandarinenvinaigrette 18.50

Terrine de foie gras de canard | gelée de cassis | sel de Guérande | brioche maison

Entenleberterrine | Cassis-Gelee | Guérande-Salz | Hausgemachte Brioche 28.00

Le tartare d'aubergine | pois gourmands | câprons | chanterelles au vinaigre | toast 25.00

Auberginen Tatar | Kefen | Kapern | Eierschwämme in Essig | hausgemachte *En plat principal* 36.00

La salade verte assortie ou notre salade composée de saison

Grüner Blattsalat oder gemischter Saison Salat 11.00 / 13.50

Soupe de courges (muscat de Provence) parfumée au lait de coco | coriandre | cacahuètes grillées

Kürbissuppe parfümiert mit Kokosmilch | Koriander | geröstete Erdnüsse 16.00

Crème de panais | espuma aux champignons

Pastinaken Suppe | Pilz-Espuma 15.00

Risotto noir Vénéré | mascarpone | tuile au Parmesan

Risotto « Venere » | Mascarpone | Parmesanhippe 18.50

6 escargots de bourgogne | beurre rouge à l'ail | paillette aux olives noires

6 Burgunder-Schnecken | rote Knoblauch-Butter | Oliven-Blätterteig Stange 18.50

En entrée / Vorspeise ~110g

Filets de perches du lac de Neuchâtel | meunière aux amandes dorées | pommes nature

Eglifilets aus dem Neuenburger See in Butter gebraten | mit gerösteten Mandeln | Salzkartoffeln 23.50



La suite / L'eau

L'assiette du pêcheur

Filets de perche du lac de Neuchâtel « belle meunière » | pommes nature | petite salade composée
Eglifilets aus dem Neuenburger See in Butter gebraten | Dampfkartoffeln | kleiner gemischter Salat 42.50

Filets de perche du lac de Neuchâtel | sur plat en deux services belle meunière 45.50
Eglifilets aus dem Neuenburger See in Butter gebraten | auf Platte serviert, zwei Service amandes 46.50
câpres 46.50

Filets d'omble pochés de la Riviera Vaudoise (pisciculture) | variation de betteraves et chips de panais
Sauce au citron gratinée | feuilles de betteraves | riz pilaf
Pochierte Saibling Filets «Waadtländer Riviera» (Fischzucht) | Randen-Variation und Pastinaken-chips
Zitronensauce gratiniert | Randen Blätter | Pilaw Reis 39.00

La Terre

Le magret de canard (France) | sauce à l'orange | petits légumes glacés | brochette d'ananas
Risotto noir Vénééré
Französische Entenbrust | Orangen Sauce | glasierte Gemüse | Ananasspiess
Risotto Venere 39.00

Entrecôte d'agneau du pays de Galles | croûte au persil et basilic | sauce au vin jaune
Carottes fanes glacées | terrine de pommes de terre lardée
Gebratenes Lamm-Entrecôte aus Wales | Petersilie-Basilikum Kruste | Sauce mit «gelbem Wein»
aus dem Jura | Glasierte junge Karotten | Kartoffelterrinen mit Speck 42.00

Dés de filet de bœuf Stroganov servi sur plat
Sauce piquante relevée au Cognac et paprika | champignons | poivrons | cornichons
Rindsfiletwürfel Stroganoff an rassisger Paprikarahmsauce auf Platten serviert
Pilzen | Cornichons | Peperoni | Cognac 46.50

Tournedos de filet de bœuf grillé | sauce au vin jaune du Jura français | shampoing au miel
Choix de légumes | pommes croquettes aux amandes et pistaches artisanales
Grilliertes Rindsfiletmedaillon | Sauce aus «gelber Wein» aus dem Jura | Honig-Schaum
Gemüsevariation | Hausgemachte Mandel- Pistazien Kartoffelkroketten 52.00

Emincé de foie de veau (CH) | oignons rouges confits | herbes | sauce au Madère | Rösti
Geschnetzelte Kalbsleber | Zwiebelkonfit | Kräuter | Madeirasauce | Rösti 36.00



Le Menu « d'affaire »

Menu complet	49.00
Sans dessert	39.00
Assiette	29.00

Menu Gourmand

Soupe de courges (muscat de Provence) parfumée au lait de coco | coriandre | cacahuètes grillées

Kürbissuppe parfümiert mit Kokosmilch
Koriander | geröstete Erdnüsse

Emincé de foie de veau (CH) | oignons rouges confits herbettes | sauce au Madère

Rösti

Geschnetzelte Kalbsleber | Zwiebelkonfit
Kräuter | Madeirasauce

Rösti

Crème brûlée parfumée au Grand Marnier Filets d'agrumes | Tuile dentelle

Gebrannte Crème parfümiert mit Grand-Marnier
Zitrusfrüchte Filets | Mandelplätzchen

Menu complet	60.00
Plat principal	36.00

Menu Classique

(Minimum 2 personnes)

Salade composée de saison

Gemischter Saison Salat

Chateaubriand servi sur plat

Filet de boeuf grillé entier

Sauce béarnaise | beurre aux herbes

Bouquetière de légumes du marché

Pommes Williams artisanales

Chateaubriand auf Platten serviert

Grilliertes Rindsfilet

Béarnaise Sauce | Kräuterbutter

Saisonale Gemüse

Hausgemachte Williams-Kartoffeln

Le sorbet Yuzu et citron

accompagné de Limoncello

Yuzu-Sorbet und Zitronen mit Limoncello

Complet 85.00

Sans dessert 71.50

Plat principal 58.00

Menu « Vision »

Tartare de betteraves marinés | filet de truite fumé (riviera vaudoise)

Mousseline au raifort | vinaigre balsamique de Modène

Randentatar | Geräucherte Forellenfilet (Waadtland)

Meerrettich Schaum | Aceto Balsamico di Modena

Crème de panais | espuma

Pastinaken Suppe | Espuma

Sorbet

Fruchteis

L'entrecôte de bœuf grillée (CH)

Sauce aux poivres verts

Mousselines de Pommes vitelottes | timbale de légumes

Grilliertes Rinds Entrecôte (CH)

Grüner Pfeffer Sauce

Mousse aus blauen Kartoffeln | Gemüse-Timbale

Fromages de notre région | pain aux fruits maison

Käseauswahl aus der Region | Früchtebrot

Soufflé glacé au pain d'épices | liqueur aux 43 épices

Eis-Soufflé parfûmiert mit Lebkuchengewürz | Likör 43 Kräuter

Menu complet 96.00

Menu avec une entrée 86.00

Plat principal 48.00

Sur demande, nos collaborateurs vous renseigneront volontiers sur les ingrédients présents dans nos plats qui sont susceptibles de provoquer des allergies ou des intolérances.

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeitenden auf Anfrage gerne.

La TVA de 7.7 % est incluse dans nos prix



Le sucré

La variation

La mousse légère au Toblerone | Glace au turrón (nougat espagnol) | moelleux au chocolat
Bricks caramélisés | mini cygne meringué

Tobleron-Mousse | Turrón-Glace | Schokoladenkuchen | Karameliserte Bricks | meringue 18.00

Sorbet aux poires | Eau-de-vie de poires Williams du Valais AOP

Birnen-Sorbet | dazu Eau-de-Vie aus Walliser Williamsbirnen AOP 14.00

Le sorbet Yuzu et citron | accompagné de Limoncello

Yuzu-Sorbet und Zitronen | mit Limoncello 14.00

Crème brûlée parfumée au Grand Marnier | filets d'agrumes | tuile dentelle

Gebrannte Crème parfümiert mit Grand-Marnier | Zitrusfrüchte Filets | Mandelplätzchen 13.50

Corbeille de petits sorbets | variation de fruits exotiques | coulis

Sorbets-Fantasie im Körbchen | frischen Saison-Früchte | exotischen Coulis 15.00

Soufflé glacé au pain d'épices | liqueur aux 43 épices

Eis-Soufflé parfümiert mit Lebkuchengewürz | Likör 43 Kräuter 15.00

Assiette de fromages assortis de la région, pain aux fruits maison et fougasse aux olives

Le Sibérien, fromage à petits trou venu du froid au lait cru, La Brévine, Stéphane Menoud

Tête de moine Réserve AOC, fromage de Bellelay

Le Mont-Vully, Fromagerie Schafer (Croûte frottée au Pinot Noir)

Tomme neuchâteloise nature, Stähli Produits Fermier, Travers

Le Niola du Chasseral, fromage à pâte molle à la crème, fromagerie de Nods, Pierre Reist

Le Bleuchâtel, fromagerie Les Martel, Didier Germain

Gruyère doux AOP, fromagerie de Nods, Pierre Reist

Käseteller, hausgemachtes Früchtebrot, Olivenbrot 18.00

La TVA de 7.7 % est incluse dans nos prix

