



# M E N U

## CARTE ÉTÉ



Allergènes : En cas de doute, notre équipe vous renseigne volontiers

Allergens: If in doubt, our team will be happy to help

Allergene: Im Zweifelsfall hilft Ihnen unser Team gerne weiter

### Provenances

Poissons : Daurade, Turquie – Truite, Danemark – Perches, Russie

Viandes : Canard, France – Poulet, Suisse & France – Bœuf, Suisse & Paraguay – Dinde, Italie – Charcuterie. Espagne

Pain : Suisse

# TAPAS



## **TAPENADE D'OLIVES NOIRES, PAIN TOASTÉ ..... 10.–**

Schwarze Oliventapenade / Black olive tapenade

## **FALAFELS DE BETTERAVES ET HOUMOUS ..... 13.–**

Rote-Bete-Falafel mit Hummus / Beetroot falafels with hummus

## **BEIGNETS DE POISSONS DU LAC, SAUCE TARTARE (selon arrivage) ..... 18.–**

> Pêcherie Arm, St-Aubin-Sauges

Fischknusperli aus dem See, mit Tartarsauce/ Lake fish fritters with tartar sauce

## **L'ASSIETTE DE JAMBON CRU, SAUCISSES SÈCHES PATA-BLANCA, PICKLES BETTERAVES ..... 24.–**

> Les frères Alcalá, Vaumarcus

Platte mit Rohschinken, Pata-Blanca-Trockenwürsten, Rote-Bete-Pickles

Platter of cured ham, Pata-Blanca dry sausages, beetroot pickles

## **MOUSSE DE TRUITE FUMÉE, PAIN TOASTÉ ..... 15.–**

Räucherlachsforellenmousse mit Toastbrot

Smoked trout mousse with toasted bread



# ENTRÉES

## **SALADE VERTE ..... 7.–**

Green salad / Grüner Salat

## **SALADE ESTIVALE**

## **TOMATES CERISES, OLIVES, MELON, BETTERAVES ..... 12.– / 21.–**

Sommersalat: Cherrytomaten, Oliven, Melone, Rote Bete

Summer salad: cherry tomato, olive, melon, beetroot

## **SALADE CÉSAR**

## **ICEBERG, POULET, CROUTONS, PARMESAN, ANCHOIS, ŒUFS ..... 14.– / 25.–**

Caesar-Salat: Eisbergsalat, Poulet, Croutons, Parmesan, Sardellen, Eier

Caesar salad: iceberg, chicken, croutons, parmesan, anchovies, eggs

## **CARPACCIO D'ESPADON FAÇON « GRAVLAX »**

## **SAUCE AU MIEL, MOUTARDE ET ANETH ..... 22.–**

Schwertfisch-Carpaccio im Gravlax-Stil, Honig-Senf-Dill-Sauce

“Gravlax style” swordfish carpaccio with honey, mustard & dill sauce

## **FEUILLETÉ AUX MORILLES ..... 19.–**

Morchel-Blätterteiggebäck

Morel mushroom puff pastry

## LES INCON-TOURNABLES

### LE « BLACK BURGER » ET SES FRITES MAISON

**STEAK HACHÉ DE BŒUF, GRUYÈRE, COMPOTÉE DE TOMATES, ROQUETTE, SAUCE POIVRE**

**31.–**

Black Burger und hausgemachte Pommes, Gruyère, Tomatenkompott, Rucola und Pfeffersauce  
Black Burger with homemade french fries, Gruyère, tomato compote, rocket, pepper sauce

### LE TARTARE DE BŒUF À L'ITALIENNE, FRITES ET PAIN TOASTÉ

**GRANA PADANO, PIGNONS, TOMATES SÉCHÉES, HUILE DE TRUFFE BLANCHE**

**39.–**

Italienisches Rindstatar mit Grana Padano, Pinienkernen, getrockneten Tomaten, Trüffelöl  
Italian-style beef tartare with Grana Padano, pine nuts, sundried tomatoes, truffle oil

## FRAÎCHEUR DU MOMENT

### ROASTBEEF, SAUCE TARTARE, FRITES, SALADE

**32.–**

Roastbeef, tartar sauce, fries, salad – Roast beef: fries, salad, tartar sauce

### TACCHINO TONNATO, FRITES ET SALADE

**28.–**

Putenbrust tonnato: Pommes frites, Salat – Turkey tonnato (fries, salad)

## VIANDES

### MAGRET DE CANARD SAUCE AU MIEL ET ROMARIN

**36.–**

Entenbrust mit Honig und Rosmarin – Duck breast with honey and rosemary

### ENTRECÔTE DE BŒUF, BEURRE À L'AIL

**37.–**

Rind-Entrecôte mit Knoblauchbutter – Beef entrecôte with garlic butter

### SUPRÊME DE POULET JAUNE AUX MORILLES

**41.–**

Suprême von gelbem Hähnchen mit Morcheln

Yellow chicken supreme with morels mushrooms

### FILET DE DAURADE ROYALE, SAUCE VIERGE

**33.–**

Goldbrassenfilet mit Vierge-Sauce

Royal sea bream fillet with virgin sauce

## POISSONS

### BEIGNETS DE POISSONS DU LAC (selon arrivage), SAUCE TARTARE, FRITES, SALADE

**34.–**

> Pêcherie Arm, St-Aubin-Sauges

Frittierte Fische aus dem Neuenburgersee (je nach Fang)

Fritters of Lake Neuchâtel fish (subject to availability)

### FILETS DE PERCHES FAÇON MEUNIÈRE, SAUCE TARTARE

**37.–**

Eglifilets nach Müllerinart

Meunière Perch fillets

## VÉGÉ

### RAVIOLES AU CITRON, RICOTTA ET POUSSES D'ÉPINARDS

**27.–**

Zitronenravioli, Ricotta und junger Spinat – Lemon ravioli, ricotta and baby spinach

Les plats sont accompagnés de légumes frais, frites maison ou pâtes fraîches ou riz.

# ENFANTS

JUSQU'À 12 ANS

## MINI PERCHES MEUNIÈRES, FRITES ET LÉGUMES

Klein Egli-Filets Meunières, Pommes frites

Mini meunière perch fillets, french fries



19.–

## MINI-ENTRECÔTE DE BOEUF, FRITES ET LÉGUMES

Mini-Rindsentrecôte, Pommes frites und Gemüse

Mini beef rib steak, fries and vegetables

19.–

## NUGGETS DE POULET « MAISON », FRITES

Hausgemachte Nuggets – Homemade nuggets

16.–

# DESSERTS

## MAISON

### PANNA COTTA À LA FRAISE

Erdbeer-Panna-Cotta – Strawberry panna cotta

10.–

### CRÈME BRÛLÉE DU MOMENT

Crème brûlée des Tages – Crème brûlée of the day

11.–

### TIRAMISU EXOTIQUE

Exotisches Tiramisu – Exotic tiramisu

12.–

### CAFÉ GOURMAND – 3 MIGNARDISES

Kaffee-Gourmand – 3 Mini-Desserts

Gourmet Coffee – 3 Mini Desserts

14.–

### PALETTE GOURMANDE À PARTAGER

6 MIGNARDISES

Gourmetplatte zum Teilen – 6 Mini-Desserts

Gourmet Sharing Plate – 6 Mini-Desserts

17.–

