

Nos Entrées

Salade verte <i>Grüner Salat</i>		7.00
Salade mêlée <i>Gemischter Salat</i>	10.00	16.00
Crème de légumes, selon produits du marché <i>Gemüsecremesuppe, nach Marktprodukten</i>		8.50
Croûte forestière <i>Waldkruste</i>		15.00
Escalope de foie gras tiède aux fruits de la passion <i>Warme Foie-Gras-Schnitzel mit Passionsfrucht</i>		21.00
Carpaccio de boeuf <i>Carpaccio vom Rind</i>	20.00	28.00
Pommes allumettes, <i>Pommes Allumettes,</i>	bol 4.00 / portion <i>Schale / Portion</i>	7.50

Nos Poissons et Crustacés

Filets de perche meunière <i>Eglifilets Müllerinnenart</i>	120 gr 220 gr	27.00 37.00
Filets de perche, sauce vin blanc au Chasselas du Landeron <i>Eglifilets, Weissweinsauce Chasselas du Landeron</i>	120 gr 220 gr	28.00 38.00
Queues de Crevette à la Sri-Lankaise <i>Crevettensschwänze nach Sri-Lanka-Art</i>		37.00

Accompagnés d'une salade verte, pommes-de-terre persillées, riz ou pommes allumettes

Dazu servieren wir Ihnen einen grünen Salat, Petersilienkartoffeln, Reis oder Pommes Allumettes

Nos Pâtes du Moment et nos plats Végétariens

Crèmeuses au saumon fumé <i>Rahmsauce mit Räucherlachs</i>	23.50
Bolognaise <i>Bolognese</i>	20.50
Sauce forestière <i>Sauce Forestière</i>	22.00
Escalopes de Quorn rôties, sauce forestière, légumes et pommes allumettes <i>Quorn Schnitzel gebraten mit Sauce Forestière, Gemüse und Pommes Allumettes</i>	24.00

Nos Viandes

Entrecôte de bœuf grillée <i>Entrecôte vom Rind, vom Grill</i>	38.00
---	-------

Filet de bœuf grillé <i>Filet vom Rind, vom Grill</i>	45.00
--	-------

Entrecôte de cheval grillée <i>Entrecôte vom Pferd, vom Grill</i>	35.00
--	-------

Avec sauce poivre ou sauce café de Paris - Mit Pfeffersauce oder Sauce Café de Paris

Cordon Bleu "Maison" <i>Hausgemachtes Cordon Bleu</i>	1/2 port. 26.00	36.00
--	-----------------	-------

Suprême de volaille sauce forestière <i>Geflügel-Suprême, Sauce Forestière</i>	28.00
---	-------

Accompagnés de légumes, pommes allumettes ou pâtes

Dazu servieren wir Ihnen Gemüse, Pommes Allumettes oder Teigwaren

Supplément: sauce poivre ou sauce café de Paris	3.00
---	------

Tartare de bœuf, pain rustique toasté , beurre <i>Tartare vom Rind, geröstetes rustikales Brot, Butter</i>	150 gr	32.00
---	--------	-------

Chinoise, viande de bœuf fraîche <i>Fondue Chinoise, mit frischem Rindfleisch</i>	220 gr	39.50
--	--------	-------

Sauce Maison et condiments, pommes allumettes, salade verte

Hausgemachte Sauce und Gewürze, Pommes Allumettes, grüner Salat

Supplément viande 100 gr	10.00
--------------------------	-------

Nos Tartes Flambées (Flammenkuchen)

La traditionnelle : crème, lardons, fromage <i>Der Traditionelle : Sauerrahm, Speckwürfel, Käse</i>	18.00
--	-------

La raffinée : saumon fumé <i>Der Raffinierte : Räucherlachs</i>	22.00
--	-------

La Spéciale : chèvre et miel <i>Der Spezielle : Ziegenkäse und Honig</i>	21.00
---	-------

*Pour plus d'informations sur les allergènes dans nos plats,
veuillez-vous adresser à notre personnel*

*Für weitere Informationen über Allergene in unseren Gerichten
wenden Sie sich bitte an unser Personal*