









# LA TERRASSE

RESTAURANT

## VORSPEISEN


Kleine grüner Salat  	6.50
Salade niçoise  <i>Thunfisch, Sardellen, schwarze Oliven, Ei, Tomaten, grüne Paprika</i>	15.00/28.00
Gegrilltes Gemüse-Gazpacho  <i>Burrata, Knoblauchcroutons, Kräuteröl</i>	16.00
Rotes Thunfischherz-Tataki   <i>Sesamsauce, gemischter Salat</i>	21.00
Vitello Tonnato   <i>Kalbsnuss, Thunfischsauce, Sardellen, Kapern</i>	19.00/36.00

## HAUPTGERICHTE

Ravioli del plin mit Fleisch oder Pesto  <i>Butter und Salbei, 109 Monate alter Emmentaler</i>	24.00
Quinoakuchen mit Parmesan und schwarzen Oliven  <i>Gewürzte Tomatensauce, gegrilltes Gemüse</i>	26.00
Fisch vom See oder Meer <i>je nach Verfügbarkeit</i>	
Mehlgebackene Egli-Filets (200gr.)  <i>Haselnussbutter, Zitrone</i>	41.00
Simmentaler Rinder-Entrecôte, am Knochen gereift (230gr.)  <i>Café de Paris Butter</i>	48.00
Rindstatar (200gr.) <i>Sils-Brot-Toast oder hausgemachte Pommes frites</i>	38.00
Schweinsfilet bei niedriger Temperatur gegart  <i>Morchelsauce, grüne Spargelspitzen</i>	39.00

*Alle unsere Fleisch- und Fischgerichte werden mit einer Beilage nach Wahl serviert:  
Hausgemachte Pommes Frites, Petersilienkartoffeln, Gratin Dauphinois, Reis oder saisonales Gemüse*

## DESSERTS

Trio aus gereiften Käsesorten <i>Aktuelle Auswahl</i>	15.00
Crème brûlée  <i>Madagaskar-Vanille</i>	11.00
Rum-Baba <i>Vanille-Schlagsahne, Passionsfrucht, Mandel-Tuile, Rhum Trois-Rivières</i>	14.00
Erdbeer-Tiramisu <i>Hausgemachte Biskuitkekse, Mascarpone, Eier, frische Erdbeeren</i>	12.00
Eis und Sorbets des Tages	pro Kugel 3.90
Gourmet-Kaffee <i>Vierlei Mini-Gebäck, Wahlweise Kaffee</i>	15.00

## KINDER BIS 12 JAHRE

*Halbe Portionen zum halben Preis erhältlich*

Vitello tonnato, Egli-Filets, Ravioli del Plin, Schweinsfilet

*Hinweise: Rind, Kalb, Schwein: Schweiz | Simmentaler Rind: Neuenburg/Bern | Egli: Aufzucht in Frankreich, Filetierung in der Schweiz | Roter Thunfisch: Pazifischer Ozean | Seefisch: Neuenburg | Meeresfisch: Bretagne, Frankreich*

 Vegetarisch  Glutenfrei  Laktosefrei  
Preise in CHF, inklusive Mehrwertsteuer

# LA TERRASSE

## RESTAURANT

### KÜHLE GETRÄNKE

Henniez grün/blau, 33cl	4.20
Henniez grün/blau, 50cl	5.40
Henniez grün/blau, 100cl	9.80
Badoit, 50cl	5.50
Coca-Cola/Coca-Cola Zero, 33cl	4.60
Rivella rot/blau, 33cl	4.90
Limonade, 30cl	4.20
Eistee, 20cl/30cl/50cl	3.50/4.20/6.50
Schweppes Tonic	4.60
Chinotto	5.40
Ingwerbier	5.90
Sirupe, 20cl/30cl	3.80/4.50
Bio-Apfelsaft von Le Vully, 30cl	4.80
Granini-Saft, 20cl	4.60
<i>Pfirsich, Birne, Tomato</i>	

### HEISSGETRÄNKE

Ristretto, Espresso, Kaffee	4.00
Doppelter Espresso, Cappuccino, Kaffee Macchiato, Kaffee Latte	4.90
Tee	4.00
<i>English Breakfast, Earl grey, China Grüner Tee, Minze, Darjeling</i>	
Kräutertee	4.00
<i>Vervene, Kamille, Linde</i>	
Hausgemachte heiße Schokolade	4.30
Wiener Kaffee	5.70

### FASSBIERE

30CL 50CL

Kronenbourg 1664	5.50	7.50
------------------	------	------

### FLASCHENBIERE

33CL

La Vouivre Dorée, Goldbier	7.90
La Vouivre Ambrée, Amberbier	7.90
L'Avenir IPA	6.50
L'Avenir Elan, Weißbier	6.50
Westmalle IPA 7	7.90
Westmalle Triple	7.90

### APERITIFS

Hugo	12.50
<i>Holunderblütenlikör, Mauler</i>	
Spritz Apérol	10.80
<i>mit Mauler, Alpes et Lac Stil</i>	
Moscow Mule	12.50
<i>Ingwer, Wodka, Limonade</i>	
Negroni	15.50
<i>Wermut, Campari, Gin</i>	
Absinthe, 2cl	5.80
<i>La Valote Martin, l'Originale, 72%</i>	
Absinthe, 2cl	5.80
<i>La Valote Martin, Nirvana, Cuvée Prestige, 65%</i>	
Vermouth Pregioto, 4cl	7.80
<i>Carpano, Antica formula dal 1786, 16.5%</i>	

### OFFENE WEINE

1dl.

Chasselas, Neuchâtel, im Liter	4.00
<i>Maison Carrée, Auvernier</i>	
Pinot Gris, Neuchâtel	6.80
<i>Roger Sandoz, La Coudre</i>	
Entre-deux-Mers	6.60
<i>Les Arromans, Sauvignon, Bordeaux (F)</i>	
Cuvée Tradition Brut	9.00
<i>Maison Mauler, Môtiers</i>	
Œil de Perdrix, Neuchâtel	6.40
<i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier</i>	
Pinot noir, Neuchâtel	6.40
<i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier</i>	
Assemblage von Gamaret und Garanoir	6.20
<i>Bonvillars AOC, Keller, Vaumarcus</i>	

### WEINE DES MOMENTS

1 DL 75CL

Non-filtré (Naturtrüber Wein)	5.50	38.00
<i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier, 2022</i>		
Chardonnay im Holz gereift	7.80	54.00
<i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier 2019</i>		
Gamaret im Holz gereift	8.00	56.00
<i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier, 2020</i>		