

# LA TERRASSE

## RESTAURANT



*Wir arbeiten mit vielen örtlichen Handwerkern zusammen, die für die Qualität ihrer Produkte bekannt sind.*

*Wenn wir Produkte aus dem Ausland auswählen, bleiben unsere Auswahlkriterien hoch.*



*Unser Restaurant trägt das Label «Fait Maison».*

*Die auf dieser Speisekarte angebotenen Gerichte, die nicht mit einem Stern (\*) gekennzeichnet sind, werden vollständig vor Ort aus Rohstoffen zubereitet, gemäß den Kriterien des Labels «Fait Maison», das von der Fédération romande des consommateurs und seinen Freunden festgelegt wurde.*



*Unverträglichkeiten, Allergien? Unser Personal steht Ihnen gerne zur Beantwortung Ihrer Fragen zur Verfügung.*

*Speisekartenhinweise:*

 *vegetarisch*  *glutenfrei*  *laktosefrei*

*Die Preise verstehen sich in CHF, einschließlich Mehrwertsteuer.*

## VORSPEISEN

Mesclun aus Frühlingsalat 🌿	6.50
Marmorierte Foie Gras mit Kirsche und Rhabarber 🍷	19.00
Bio-Ei, bei 62°C gekocht <i>Frikassee aus Neuenburger Austernpilzen und Neuenburger Wurst.</i>	16.00
Grüner Spargel <i>umhüllt von heimischer Rauchbrust, Rucola und Parmesanspänen.</i>	16.00
« Comme une tarte » 🍷 <i>Erbsen, Saubohnen, Spargel, Sellerie, geräucherte Forelle, Vinaigrette mit Forelleneiern</i>	16.00

## HAUPTGERICHTE

Duo aus Filet Mignon vom Schwein und Schweinebacke 🍷 <i>eingelegt in Neuenburger Pinot Noir</i>	39.00
Gebratenes Lammfilet 🍷 <i>Thymianjus, Zitrone, Kruste mit schwarzen Oliven</i>	42.00
Tartar vom Rinderfilet auf italienische Art 🍷 <i>Rucola, Parmesan, Olivenöl, schwarze Oliven und kandierte Tomaten, serviert mit Toast</i>	38.00
Simmentaler Rinder-Entrecôte, am Knochen gereift 🍷 <i>Morchelsauce</i>	48.00
Fisch aus dem See oder Meer 🍷	<i>je nach Verfügbarkeit</i>
Eglifilets Meunière 🍷 <i>Chasselas-Sauce</i>	41.00
Risotto mit grünem Spargel 🌿 🍷 <i>Rucola und Parmesanspänen</i>	28.00

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

## DESSERTS

Aktueller Käse <i>ausgewählt von La Maison du Fromage Sterchi, Mesclun-Salat und Fruchtchutney</i>	9.00
Sablé breton mit Himbeeren <i>serviert mit Himbeersorbet</i>	12.00
Rum-Baba <i>cremige Vanille, Erdbeeren mit Zucker, Rum Trois-Rivières</i>	14.00
Schokoladenblatt 🍷 <i>serviert mit Schokoladensorbet und Kokosmilchsauce</i>	13.00
Crème brûlée mit Vanille 🍷	13.00
Café gourmand, <i>vier Mignardises, Kaffee nach Wahl</i>	15.00

## KINDERPORTIONEN - 1/2 PREIS, BIS ZU 12 JAHREN

*Eglifilets, Filet Mignon vom Schwein, Risotto*

**Herkunft:** Rind, Schwein: Schweiz | Simmentaler Rind: Neuenburg/Bern | Lamm: Grossbritannien | Egli: Aufzucht in Frankreich Filetierung in der Schweiz | Seefisch: Neuenburg | Meeresfisch: je nach Verfügbarkeit

## KAFFEES UND SCHOKOLADEN

Ristretto, Espresso, Kaffee	4.00
Doppelter Espresso, Cappuccino, Kaffee Macchiato, Kaffee Latte	4.90
Wiener Kaffee	4.90
heiße Schokolade	4.50

## TEES & AUFGÜSSE

<b>Im Beutel, 30cl Tasse</b>	4.00
<i>English Breakfast, Earl grey, China green, Minze, Darjeling</i>	
<b>Lose Blätter, 60cl Teekanne</b>	6.50

## ERFRISCHUNGEN

### Mineralwasser

Henniez blau 33cl, 50cl, 1l	4.20	5.40	9.80
Henniez grün 33cl, 50cl, 1l	4.20	5.40	9.80
Badoit, 50cl			5.50

### Limonaden

Fizzy Orange, Himbeere, Zitrone 35cl	4.90
Rivella rot, blau 33cl	4.90
Coca-Cola, zero 33cl	4.60
Chinotto	5.40

### Fruchtsaft

Walliser Aprikosen, Williamsbirne, Orange, Tomate 20cl	4.60
Mont-Vully Apfelsaft 30cl	4.80

### Eistee

Eistee Zitrone 30cl	4.20
Earl Grape, Hausgemachter Eistee 30cl	4.90
<i>Earl grey, Trauben, Holunderblüteu</i>	

## BIER

Unsere Auswahl an La Vouivre Bieren, Cortailod

<b>Vom Fass</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
La B'Art	5.50	7.50

<b>Flasche</b>	<b>33cl</b>
La Vouivre Ambrée	7.00
La Dorée	7.00
La Weise	7.00
La Vouipa IPA Blonde	7.00

## OFFENE WEINE

	1dl
Chasselas, Neuchâtel, im Liter <i>Maison Carrée, Auvornier</i>	4.00
Pinot Gris, Neuchâtel <i>Roger Sandoz, La Coudre</i>	6.80
Entre-deux-Mers <i>Les Arromans, Sauvignon, Bordeaux (F)</i>	6.60
Cuvée Tradition Brut <i>Maison Mauler, Môtiers</i>	9.00
Spumante, Blanc de noirs, metodo classico 2013 <i>Azienda agricola Foglino 7, Castel Boglione, Italie</i>	10.00
Œil de Perdrix, Neuchâtel <i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier</i>	6.40
Pinot noir, Neuchâtel <i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier</i>	6.40
Assemblage von Gamaret und Garanoir <i>Bonvillars AOC, Keller, Vaumarcus</i>	6.20

## AKTUELLE WEINAUSWAHL

	1dl	75cl
Non-filtré (Naturtrüber Wein) <i>Cave des Lauriers, Jungo &amp; Fellmann, Cressier 2022</i>	5.50	38.00
Chardonnay im Holz gereift <i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier 2019</i>	7.80	54.00
Gamaret im Holz gereift <i>Domaine Ruedin, J. Tatasciore, Cressier 2020</i>	8.00	56.00
Roero, cuvée Vigna di Lino 2019 <i>Cascina Val del Prete, Priocca, Italien</i>	8.90	62.00

## 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, Tomate</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>		