

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

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

Vom Fass	30cl	50cl
La B'Art	5.50	7.50

Flasche	33cl
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 & Fellmann, Cressier</i>	6.40
Pinot noir, Neuchâtel <i>Cave des Lauriers, Jungo & 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 & 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 & Fellmann, Cressier</i>	
Pinot noir, Neuchâtel	6.40
<i>Cave des Lauriers, Jungo & 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 & 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>		