













## VORSPEISEN

Mesclun-Salat, eingelegte rote Zwiebeln, Radieschen und Kerbel    <i>La Terrasse Vinaigrette</i>	7.00
Entenleberterrine  <i>Passionsfruchtgelee, Mangochutney</i>	18.00
Dillmarinierter Lachsfilet-Gravlax <i>Kräutervinaigrette und Blinis</i>	15.00
Jakobsmuscheln in Tartelette <i>Lauch in verschiedenen Texturen, Haselnussöl und Schnittlauch</i>	19.00
Ochenschwanz-Ravioli  <i>Pot-au-feu-Brühe, Meerrettichcreme</i>	16.00
Pressé von Steckrübe und Rübe  <i>Ziegenkäseduo in Samossa und Mousse, Schalottenvinaigrette</i>	16.00

## HAUPTGERICHTE

Filet Mignon und Schweinebauch aus Les Ponts-de-Martel  <i>Orangensauce, Beilage nach Wahl</i>	41.00
Ballotine von Bauerngeflügel <i>mit Rohschinken, Gruyère, Supremesauce, Beilage nach Wahl</i>	39.00
Italienisches Rindfleischfilet-Tartar  <i>Rucola, Parmesan, Olivenöl, Oliven- und Tomatentapenade, serviert mit Toast</i>	38.00
Simmental-Rinderfilet  <i>mit kandierten Schalotten und Pinot Noir aus Neuenburg, Rösti und Spinatsprossen</i>	48.00
Fisch aus dem See oder Meer <span style="float: right;"><i>je nach Verfügbarkeit</i></span> <i>Beilage nach Wahl</i>	
Eglifilets Meunière  <i>Chasselas-Sauce, Beilage nach Wahl</i>	42.00
Sellerie-Risotto   <i>mit Shiitake- und Eryngii-Pilzen aus Neuenburg, Haselnussbutterschaum</i>	29.00

*Beilage nach Wahl:*

*Hausgemachte Pommes Frites, Geröstete neue Kartoffeln, Gratin Dauphinois, Reis oder saisonales Gemüse*

## DESSERTS

Käse-Trio, ausgewählt von La Maison du Fromage Sterchi <i>alte Portweinreduktion und getoastetes Feigenbrot</i>	14.00
Gebratene Ananas  <i>Ananaschips, Kokosnusseis und Schaum</i>	13.00
Schokoladenfondant <i>Karamelleis, Mandelkrokant</i>	15.00
Baba au Rhum <i>Schlagsahne mit Passionsfrucht, Mangocoulis, Trois-Rivières-Rum</i>	15.00
Crème brûlée mit Vanille  <i>serviert mit einer Kugel Vanilleeis</i>	12.00
Café gourmand <i>vier Mignardises, Kaffee nach Wahl</i>	16.00

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

*Filet Mignon, Eglifilets, Risotto*

*Herkunft: Rind, Schwein: Schweiz | Simmentaler Rind: Neuenburg/Bern | Foie Gras: Frankreich  
Filet Mignon: Schweiz | Geflügel: Frankreich | Egli: Aufzucht in Frankreich Filetierung in der Schweiz  
Seefisch: Neuenburg | Meeresfisch: je nach Verfügbarkeit*