VORSPEISEN

Mesclun-Salat, eingelegte rote Zwiebeln, Radieschen und Kerbel — *7.00*
La Terrasse Vinaigrette

Variation von Tomaten, Basilikum und Burrata — *15.00*

Roastbeef vom Simmentaler Rinderfilet — *19.00*
Wachsweiches Ei, Tartarsauce

Kurz gebratene Kaisergranat, — *21.00*
Bohnenduo und knusprige Gewürzhippen

Thunfischtatar mit Himbeeren und Mango — *16.00*

Oktopus-Chorizo-Salat auf Gazpacho — *18.00*

HAUPTGERICHTE

Schweinskarree aus Les Ponts-de-Martel — *35.00*
Kräuterkruste, Honigsauce, Beilage nach Wahl

Vitello Tonnato vom Kalbsnüsschen — *38.00*
Beilage nach Wahl

Italienisches Rindfleischfilet-Tartar — *38.00*
Rucola, Parmesan, Olivenöl, Oliven- und Tomatentapenade, serviert mit Toast

Tataki vom Simmentaler Rindsentrecôte — *45.00*
Chimichurri-Sauce, Beilage nach Wahl

Hechtklößchen aus dem Neuenburgersee — 38.00
Hummerrahmsauce, Beilage nach Wahl

Fisch aus dem See oder Meer — *je nach Verfügbarkeit*
Beilage nach Wahl

Eglifilets Meunière — *42.00*
Chasselas-Sauce, Beilage nach Wahl

Provenzalisches Gemüsepressé — *29.00*
Tomaten-Kümmel-Coulis und Burrata

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 — *14.00*
alte Portweinreduktion und getoastetes Feigenbrot

Rum-Baba — *15.00*
mit Erdbeer-Variation

Île flottante (Schwimmende Insel) mit roten Früchten — *13.00*

Poire Belle-Hélène (Birne Hélène) — *14.00*

Crème brûlée mit Vanille — *12.00*
serviert mit einer Kugel Vanilleeis

Café gourmand — *16.00*
vier Mignardises, Kaffee nach Wahl

KINDERPORTIONEN - 1/2 PREIS, BIS ZU 12 JAHREN

Schweinskarree, Vitello Tonnato, Eglifilets, Gemüsepressé

Herkunft: *Rind, Lamm, Kalb: Schweiz | Simmentaler Rind: Neuenburg/Bern | Schwein: Neuchâtel*
Egli: Aufzucht in Frankreich Filetierung in der Schweiz | Kaisergranat: Dänemark | Hummer : Kanada
Thunfisch: Philippinen | Seefisch: Neuenburg | Meeresfisch: je nach Verfügbarkeit