

Nos entrées

Salade verte Vinaigrette maison	CHF 5.50
Salade de crudités Vinaigrette maison	CHF 9.00
Gaspacho andalou aux légumes d'été et croûtons	CHF 9.00
Rillettes de poisson du moment aux herbes et condiment citron	CHF 13.00
Terrine de campagne maison accompagnée de ses pickles	CHF 13.00

Nos grandes salades

Salade Gourmande Salade verte et crudités, filet de volaille, dés de Gruyère, légumes croquants, vinaigrette maison	CHF 25.50
Salade du Capitaine Salade verte et crudités, crevettes sautées à l'ail, dés de pastèque, légumes croquants, vinaigrette maison	CHF 25.50
Salade Végan Salade verte et crudités, croquettes de champignons de Paris, dés de pastèque, légumes croquants, vinaigrette maison	CHF 21.00

Nos poissons

accompagnés de frites, pommes de terre grenaille, röstis maison ou riz et de légumes du moment

Filets de perche Meunière ou sauce Chasselas	CHF 36.00
Filet d'omble chevalier Sauce Vierge ou sauce Chasselas	CHF 33.00
<i>Supplément sauce tartare CHF 2.00</i>	

Nos viandes

accompagnées de frites, pommes de terre grenaille, röstis maison ou riz et de légumes du moment

Saucisson neuchâtelois Sauce Pinot Noir	CHF 25.00
Suprême de volaille Sauce champignons	CHF 28.50
Filet de bœuf cuit en basse température, jus corsé	CHF 43.00

Végétarien & Végan

Farandole de légumes & röstis maison Coulis de tomate	CHF 21.00
---	------------------



LNLM.CH

032 729 96 00

2024

Menu Lacustre

Rillettes de poisson du moment
aux herbes et condiment citron

ou

Terrine de campagne maison
accompagnée de ses pickles

Filet d'omble chevalier
Sauce Chasselas

Parfait glacé à l'absinthe

CHF 52.00

Menu Amiral

Salade verte
Vinaigrette maison

Filet de bœuf
cuit en basse température, jus corsé

Tiramisù du moment

CHF 53.00

Le coin enfant

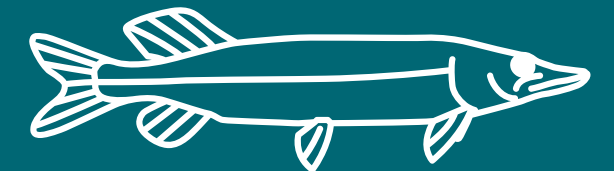
Tous les plats à la carte en demi-portion **CHF 18.00**
(jusqu'à 12 ans, sauf le filet de bœuf)

Nos desserts maison

Cheesecake	CHF 9.00
Brownies choco & coco avec glace du moment (sans gluten)	CHF 9.50
Tiramisù du moment	CHF 8.00
Parfait glacé à l'absinthe	CHF 9.50

Nos snacks

Planchette apéro Salametti, Gruyère, viande séchée & Vacherin Fribourgeois	CHF 23.50
Portion de frites	CHF 6.50



Nos événements



Accords mets et vins

Allergies

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

Provenance des viandes, poissons et produits de boulangerie

Boeuf - Suisse, Paraguay / Volaille - France / Porc - Suisse
Perches - Pologne, Estonie / Omble chevalier - Islande / Crevettes - Vietnam
Pain - Suisse / Croissants - France



Vorspeisen

Grüner Salat Hausgemachte Sauce	CHF 5.50
Gemischter Salat Hausgemachte Sauce	CHF 9.00
Andalusischer Gazpacho mit Sommergemüse und Croutons	CHF 9.00
Fisch-Rillette mit Kräutern und Zitrone	CHF 13.00
Hausgemachte Landterrine mit Pickles	CHF 13.00

Grosse Salate

Feinschmeckersalat Gemischter Salat, Geflügel, Greyerzer, knackiges Gemüse, Hausgemachte Sauce	CHF 25.50
Kapitänsalat Gemischter Salat, gebratene Garnelen mit Knoblauch, Wassermelonenwürfel, knackiges Gemüse, hausgemachte Sauce	CHF 25.50
Veganer Salat Gemischter Salat, Pilzkroketten, Wassermelonenwürfel, knackiges Gemüse, hausgemachte Sauce	CHF 21.00

Fische

mit Pommes Frites, Bratkartoffeln, hausgemachten Rösti oder Reis sowie Tagesgemüse serviert

Eglifilets Meunière- oder Chasselassauce	CHF 36.00
Saiblingsfilet mit « Sauce Vierge » oder Chasselassauce	CHF 33.00

Tartarsauce-Zusatz CHF 2.00

Fleische

mit Pommes Frites, Bratkartoffeln, hausgemachten Rösti oder Reis sowie Tagesgemüse serviert

Neuenburger Saucisson Sauce mit Pinot Noir aus der Region	CHF 25.00
Geglügel Supreme Pilzrahmsauce	CHF 28.50
Rindsfilet bei niedriger Temperatur gegart, kräftiger Saft	CHF 43.00

Vegetarisch und Vegan

Farandole aus Gemüse & hausgemachte Rösti Tomatensauce	CHF 21.00
--	------------------



LNLM.CH

032 729 96 00

2024

Seemenü

Fisch-Rillette mit Kräutern und Zitrone
oder
Hausgemachte Landterrine mit Pickles

Saiblingsfilet mit Chasselassauce

Eisparfait mit Absinthe

CHF 52.00

Menu Amiral

Grüner Salat Hausgemachte Sauce
Rindsfilet bei niedriger Temperatur gegart, kräftiger Saft
Tiramisu des Moments
CHF 53.00



Kinderecke

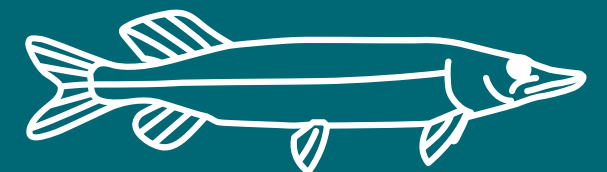
½ Portion aus der Speisekarte (bis 12 Jahren, ausser Rindsfilet)	CHF 18.00
--	------------------

Hausgemachte Desserts

Cheesecake	CHF 9.00
Schokoladen- und Kokosnuss Brownies mit Tageseis (glutenfrei)	CHF 9.50
Tiramisu des Moments	CHF 8.00
Eisparfait mit Absinthe	CHF 9.50

Imbisse

Apero Plättli Salametti, Greyerzer, Trockenfleisch und Freiburger Vacherin	CHF 23.50
Pommes Frites Portion	CHF 6.50



Unsere Veranstaltungen



Speise- und Weinkombinationen

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

Herkunft von Fleisch, Fisch und Backwaren

Rind - Schweiz, Paraguay / Geflügel - Frankreich / Schwein - Schweiz
Eglifilet - Polen, Estland / Seesaibling - Island / Garnelen - Vietnam
Brot - Schweiz / Gipfell - Frankreich