



LNM RESTAURATION ET
SERVICE - TRAITEUR

SPEISEN UND GETRÄNKE 2024

LNM.CH

SAISON 2024



KONTAKT

LNM GASTRO SA
INFO@LNM.CH
QUAI DU PORT 10
CP 3128 | CH-2001 NEUCHÂTEL
T. +41 (0) 32 729 96 00

f @ @NAVIGATIONLNM



Unsere Philosophie

Zeit für ein wenig Geselligkeit oder einfach eine kurze Flucht aus dem Alltag: Wir begleiten Sie bei Ihrem massgeschneiderten Abenteuer und richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

Während sich die Welt immer schneller zu drehen scheint, möchten wir Ihnen an Bord unserer Schiffe oder an Ihrem Lieblingsort eine Zuflucht ausserhalb der Zeit bieten.

Dank einer köstlichen Kombination aus hausgemachten Speisen und frischen Zutaten haben wir unsere Produkte selbst in der Hand und können Ihnen ein entspanntes Geschmackserlebnis bieten.

Wenn Sie uns beim Abschied zulächeln und „Bis demnächst!“ sagen, sind wir zufrieden.



Vorwort

Massgeschneidert

Unser Küchenchef steht Ihnen für die Zusammenstellung Ihres Menüs ganz nach Ihren Wünschen zur Verfügung.

Unser Angebot

Unsere Menüs richten sich an Gruppen ab 15 Personen. Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menü für die gesamte Gruppe aus (das Menü wird an Personen mit Unverträglichkeiten oder Allergien angepasst).

Unsere Cocktail-Dinner, Fondues und Buffets sind nur auf speziellen Kreuzfahrten oder am Steg buchbar.

Für Kinder bis zum vollendeten 12. Lebensjahr

Bestellung einer halben Portion zu 60% des Menüpreises möglich (Vor Anmeldung erforderlich)

Allergene

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte, die Allergie- oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

Herkunft von Fleisch, Fisch und Backwaren

Schwein: Schweiz / Rind: Schweiz, Paraguay / Geflügel: Frankreich / Kalb: Schweiz / Lamm: Irland, Neuseeland / Truthahn: Ungarn
Egglifilet: Polen, Estland / Lachs: Norwegen, Schottland
Seesaibling: Island / Gambas: Vietnam
Brot: Schweiz / Brötchen: Frankreich / Gipfel: Frankreich

MwSt

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.



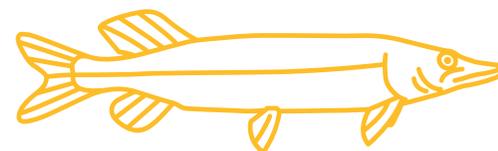
5 **Aperitifs und Cocktails**

7 **Menüs**

8 **Buffets und Frühstücke**

9 **Getränke**

11 **Aus dem Weinkeller**



Aperitifs & Cocktails



Aperitif Business CHF 41.50

(Pauschale für 1 Stunde – Getränke inbegriffen)



- Fisch-Rillettes
- ~~~~~
- Gazpacho des Moments
- ~~~~~
- Zanderfilets um Bierteig mit Tartarsauce
- ~~~~~
- Minisandwiches mit Frischkäse und Tomate
und Mini-Sandwiches mit Rohschinken



Weisswein, Oeil-de-Perdrix und Pinot Noir
aus der Region Neuenburg, Mineralwasser,
Orangensaft und Schweizer Biere

Aperitif Neuchâtel CHF 36.00

(Pauschale für 1 Stunde – Getränke inbegriffen)



- Neuenburger Trockenwurst mit Pinot Noir
- ~~~~~
- Neuenburger Saucisson im Blätterteig
- ~~~~~
- Gruyère aus der Region, Bleuchâtel und
Britchon, Brot



Weisswein, Oeil-de-Perdrix und Pinot Noir
aus der Region Neuenburg, Mineralwasser,
Orangensaft und Schweizer Biere

Aperitif Capitaine CHF 47.00

(Pauschale für 1 Stunde – Getränke inbegriffen)



- Enten-Rillettes
- ~~~~~
- Eglifilets in Marinade
- ~~~~~
- Räucherlachsrollchen mit feinen Kräutern
- ~~~~~
- Mini-Sandwiches mit geräucherter Entenbrust
- ~~~~~
- Blätterteigteilchen mit Speck, Neuenburger
Saucisson und Gruyère
- ~~~~~
- Rindertartarhappen



Weisswein, Oeil-de-Perdrix und Pinot Noir
aus der Region Neuenburg, Mineralwasser,
Orangensaft und Schweizer Biere



Aperitif Vully CHF 29.00

(ab 20 Personen / Pauschale für 1 Stunde – Getränke inbegriffen)



Salziger und Süsser Vullykuchen



Weiss-, Rosé- und Rotwein aus der Vully
Region, Mineralwasser, Orangensaft und
Schweizer Biere

Aperitifzusammenstellung

(Sie können sich ein Aperitif aus folgenden
Paketen zusammenstellen)



- Gefüllte Blätterteigteilchen (Tomaten, Pilze, Spinat, Bechamel mit Speckwürfel) (100g) CHF 7.00
- ~~~~~
- Platte mit Trockenwurst, Neuenburger Wurst im Briocheteig, Britchon und Gruyère aus der Region CHF 18.00
- ~~~~~
- Auswahl an Mini-Sandwiches (3 Stück pro Person) CHF 8.00

Stehcocktail CHF 56.00

(ab 20 Personen)



- Sortiment Mini-Navetten Brioche-Brot
- Sortiment Blätterteiggebäck
- Mini Geflügelburger
- Blätterteigteilchen mit Neuenburger Saucisson und Gruyère
- Gazpacho des Moments
- Verrine mit knackigem Gemüse
- ~~~~~
- Gambas in Kokosmilch und Curry, Koriander
- Zanderkrapfen, Tartarsauce
- Hausgemachte Röstis
- Huhnluftdeckel
- Rinderroulade, thailändische Art
- ~~~~~
- Käseauswahl
- ~~~~~
- Zitronentörtchen
- Mousse aus Saisonfrüchten
- Schokoladen-Kokos-Brownies (glutenfrei)
- Cheesecake in Verrine



Auch an Bord des
Dampfschiffs verfügbar



Nur bei Anmietung eines
privaten Bootes verfügbar

Menüs

Menü 1 CHF 33.00
(golden Alter CHF 30.00)



Grüner Salat

Braten Neuenburgerart, Kartoffelgratin und Tomate Provençale

Mousse aus Saisonfrüchten

Menü 3 CHF 37.50



Gazpacho des Moments

Neuenburger Saucisson mit Zwiebelconfit, hausgemachte Röstis und Saisongemüse

Absinth und Schokoladen Entremets

Menü 5 CHF 49.50



Crème der Moment und seine Tartine

Eglifilets Meunière, Grenaille-Kartoffelspiess und Saisongemüse

Überarbeiteter Zitronenkuchen

Menü 2 CHF 34.00



Grüner Salat

Geflügelbrust mit Tomatencoulis, Polenta und Saisongemüse

Cheesecake des Moments

Menü 4 CHF 46.00



Lachs nach Gravelax-Art mit kleines Salatbouquet

Geschmorte Rindfleischwange, Kartoffelpüree und Saisongemüse

Tiramisu



Auch an Bord des Dampfschiffs verfügbar



Nur bei Anmietung eines privaten Bootes verfügbar

Menü 6 CHF 51.00



Feine Tarte aus mariniertem Gemüse und kleines Salatbouquet

Saiblingsfilet, Sauce Vierge, Reis und Saisongemüse

Nougat-Glace

Menü 7 CHF 62.00



Perfektes Ei Geschmack, Pilzsauce

Roastbeef-Entrecôte mit Schalottensauce, Röstis und Saisongemüse

Schokoladen- und Karamelltörtchen

Vegetarisch & Vegan

Unsere Vorschläge für vegetarische, vegane, glutenfreie und laktosefreie Hauptgerichte. Die Vorspeisen, und Desserts sind je nach gewähltem Menü anzupassen.

Vegetarisch



Lasagne mit Saisongemüse

Glutenfrei



Hausgemachte Röstis, Pilzsauce und Saisongemüse

Vegan (gluten und laktosefrei)



Farandole aus Saisongemüse und Kichererbsenkrokant

Für mehr Freude

Gourmetmenü CHF 92.00



Amuse-bouche

Gazpacho des Moments

Mosaik aus Lauch und mariniertem Lachs, Zitronenmayonnaise

Perfektes Ei Geschmack des Moments

Schweizer Kalbfleisch, Kartoffelkuchen, Saisongemüse

Schwarzwälder Kirschtorte überarbeitet



Menü Käsefondue CHF 39.50



Grüner Salat

Käsefondue (220g)

Meringue mit Doppelrahm

Menü Raclette CHF 46.00



Teller mit Speck und Hobelfleisch aus der Region

Raclette nach Belieben
Essiggurken und kleine Zwiebeln

Sorbet mit Abricotine oder Obstsalat

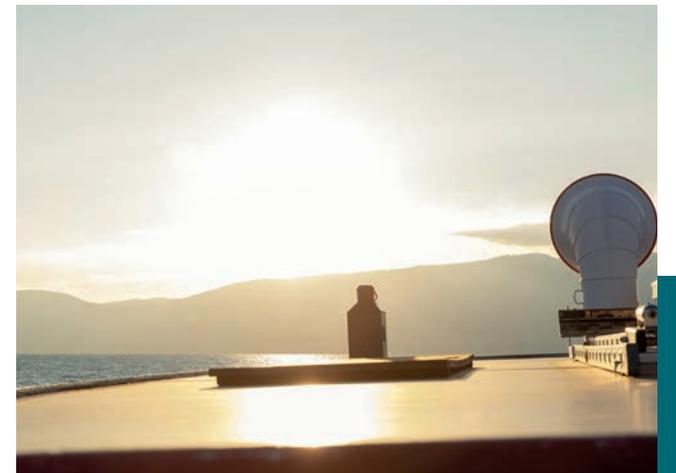
Fondue Chinoise CHF 51.00



Gemischter Salat oder Kürbiscreme

Frisches Fonduefleisch (Rind und Geflügel),
Hausgemachte Saucen
Pommes frites und Reis

Eisparfait mit Grand Marnier



AN IHRE WÜNSCHE ANPASSBAR

Buffet- Ecke

Buffet CHF 76.00

(nach Jahreszeit oder Ihren Wünschen anpassbar)



Auswahl an Salaten und Rohkos
Schinken und Trutenschinken Platte
Fisch-Rillettes
Landterrine

Roastbeef-Entrecôte mit Schalottensauce
Saiblingsfilet mit Chasselasauce und Safran
Hausgemachte Röstis
Gemüsesaison

Käseassortiment

Zitronentörtchen
Mousse aus Saisonfrüchten
Schokoladen-Kokos-Brownies (glutenfrei)
Cheesecake in Verrine

Buffet ohne Käseplatte - CHF 69.00



Frühstücke

Kleines Frühstück CHF 8.00



1 Croissant
1 Heissgetränk
1 Orangensaft

Grosses Frühstück CHF 26.00



1 Croissant, 1 Brötchen,
Butter und Marmelade
Weisser Schinken und Gruyère
Gekochtes oder weiches Ei
Verrine mit frischen Früchten
Dessert des Moments

GUT HYDRIERT BLEIBEN

Getränke



Erfrischungsgetränke

Eistee Zitrone / Pfirsich	50 cl	CHF	5.70
Sinalco / Sprite	33 cl	CHF	4.80
Coca-cola / Zero	33 cl	CHF	4.80
Schweppes	25 cl	CHF	4.70
Rivella rot	33 cl	CHF	4.80
Apfelsaft / Schorle	33 cl	CHF	4.80
Orangensaft Granini	20 cl	CHF	5.00
Orangensaft Granini	1 l	CHF	12.00
Coca-cola / Eistee Zitrone / Sprite / Apfelsaft	1.5 l	CHF	11.00

Biere

Cardinal Lager	4.5°	33 cl	CHF	5.30
Feldschlösschen Weizen	5.2°	33 cl	CHF	5.50
Cardinal ohne Alkohol		33 cl	CHF	5.30

Mineralwässer

Henniez ohne Kohlensäure		50 cl	CHF	6.00
Henniez leicht prickelnd		50 cl	CHF	6.00
Henniez leicht prickelnd / ohne Kohlensäure		1 l	CHF	9.50

Heissgetränke

Kaffee / Espresso			CHF	4.50
Tee / Kräutertee			CHF	4.50
Heisse Schokolade / Schale			CHF	4.80

Digestifs

Kirsch	37.5°	4 cl	CHF	6.50
Limoncello	40°	2 cl	CHF	6.50
Grappa	40°	2 cl	CHF	6.50
Mirabelle Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Williamine Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Abricot Morand	40°	2 cl	CHF	8.00
Liqueur de pirates	16.5°	4 cl	CHF	7.00

Longdrinks

Longdrink-Auswahl auf Anfrage			CHF	11.00
-------------------------------	--	--	-----	-------

Lust auf Brunch ?

Wir organisieren Ihren Brunch an Bord.
Auf Anfrage erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.





Roséweine

Auswahl

Neuchâtel OEil-de-Perdrix de Pinot Noir
Neuchâtel OEil-de-Perdrix de Pinot Noir

Vully - Rosé de Pinot Noir
Vully - Rosé de Pinot Noir

OEil-de-Perdrix

Kellerei

De la Béroche	50 cl	CHF 30.00
De la Béroche	75 cl	CHF 45.00

Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF 30.00
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF 45.00

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 45.00
------------------------	-------	-----------

Rotweine

Auswahl

Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »
Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »
Manoir St-Roch Rouge Barrique - Garanoir, Gamaret

Vully - Pinot Noir
Les 3 Grappes - Gamaret, Garanoir, Pinot noir
Les 3 Grappes - Gamaret, Garanoir, Pinot noir

Pinot Noir Réserve

Pinot Noir Barrique « Les Cloux »

Sang des Noyers - Garanoir, Garmaret, Mara
Pinot Noir
Pinot Noir

Merlot Gourmand

Kellerei

De la Béroche	50 cl	CHF 34.00
De la Béroche	75 cl	CHF 46.00
De la Béroche	75 cl	CHF 49.00

Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF 45.00
Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF 33.50
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF 44.00

Saint-Sébastien, St-Blaise	75 cl	CHF 58.00
----------------------------	-------	-----------

Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 55.00
------------------------	-------	-----------

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 48.00
De la Ville, Neuchâtel	50 cl	CHF 31.00
De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 43.00

Des viticulteurs de Bonvillars	75 cl	CHF 54.00
--------------------------------	-------	-----------

Weissweine

Auswahl

Neuchâtel - Chasselas
Neuchâtel - Chasselas
Neuchâtel - Chardonnay

Chardonnay Réserve

Cru de la Ville - Chasselas
Perdrix Blanche

Neuchâtel - Non filtré Chasselas*
Neuchâtel - Non filtré Chasselas*
Neuchâtel « Le Charmeur » - Chasselas
Pinot Gris

Vully - Chasselas
Vully - Chasselas

Les Nones Chasselas Grand Cru

Sauvignon Blanc

*Verfügbar von Januar bis Juni

Kellerei

De la Béroche	50 cl	CHF 23.00
De la Béroche	75 cl	CHF 34.50
De la Béroche	75 cl	CHF 44.00

Saint-Sébastien, St-Blaise	75 cl	CHF 51.00
----------------------------	-------	-----------

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 34.50
De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 43.00

Des Lauriers, Cressier	50 cl	CHF 23.00
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 34.50
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 35.00
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 45.00

Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF 23.00
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF 34.50

Des viticulteurs de Bonvillars	75 cl	CHF 35.00
--------------------------------	-------	-----------

Domaine de Montmollin	75 cl	CHF 47.00
-----------------------	-------	-----------

Schaumweine und Champagner

Auswahl

Cuvée Cordon Or demi-sec
Cuvée Cordon Or demi-sec

Cuvée Cordon Or brut
Cuvée Cordon Or brut

Cuvée Excellence brut millésimée

Brut Impérial
Ice Impérial

Kellerei

Mauler, Môtiers	37.5 cl	CHF 28.50
Mauler, Môtiers	75 cl	CHF 47.00

Mauler, Môtiers	37.5 cl	CHF 28.50
Mauler, Môtiers	75 cl	CHF 47.00

Mauler, Môtiers	75 cl	CHF 59.00
-----------------	-------	-----------

Moët et Chandon	75 cl	CHF 89.00
Moët et Chandon	75 cl	CHF 109.00

Zapfengeld

Wein
Schaumwein

Geöffnete Flasche	75 cl	CHF 25.00
Geöffnete Flasche	75 cl	CHF 35.00

Im Zapfengeld ist die Bedienung, die Temperierung der Flaschen, die Benutzung und das Spülen der Gläser enthalten.

