



**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 (Voranmeldung erforderlich)

### Allergene

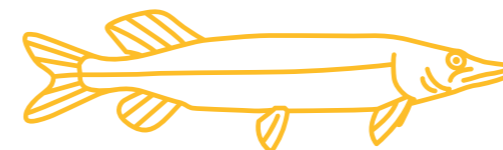
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte, die Allergie- oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

### Herkunft von Fleisch, Fisch und Backwaren

Schwein: Schweiz / Rind: Schweiz, Paraguay / Geflügel: Frankreich / Kalb: Schweiz / Lamm: Irland, Neuseeland / Truthahn: Ungarn  
Egelfilet: 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  
Huhnftdeckel  
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 Aprikosenschnaps oder Obstsalat

**Fondue Chinoise CHF 51.00**



Gemischter Salat oder Kürbiscrème

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

Eisparfait mit Grand Marnier



# 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 Chasselassauce 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

## 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	20 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



## Lust auf Brunch ?

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

### 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
-------------------------------	--	--	-----	-------



## 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

## Weissweine

### Auswahl

Neuchâtel - Chasselas  
Neuchâtel - Chasselas

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

Chardonnay  
Sauvignon Blanc

\*Verfügbar von Januar bis Juni

### Kellerei

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

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 46.00  
Domaine de Montmollin 75 cl CHF 47.00

## 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

## 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.

