



LNM RESTAURATION ET
SERVICE - TRAITEUR

SPEISEN UND GETRÄNKE 2026

LNM.CH

SAISON 2026



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, Schweiz / Kalb: Schweiz / Lamm: Irland, Neuseeland / Truthahn: Ungarn Eglifilet: Polen, Estland / Lachs: Norwegen, Schottland
Seesaibling: Island / Gambas: Vietnam
Brot: Schweiz / Brötchen: Frankreich / Croissants: Frankreich

MwSt

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.



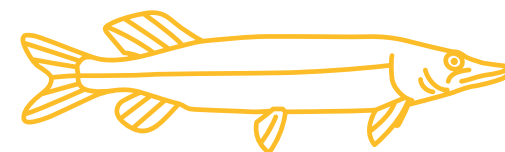
5 **Aperitifs und Cocktails**

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
Kalte Gemüsesuppe des Moments
Zanderfilets um Bierteig mit Tartarsauce
Mini-Sandwiches mit Frischkäse und Tomate
und Mini-Sandwiches mit Rohschinken



Weisswein, Œil-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, Œil-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)



Teriyaki-Rindfleischspießchen
Schinkenröllchen mit Frischkäse und Nüssen
Marinierte Lachsrouladen mit feinen Kräutern
Geflügel-Rillettes auf Toast
Taillé au Greubon, Neuenburger Saucisson und
Gruyère
Rindertatar-Häppchen nach thailändischer Art



Weisswein, Œil-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)



Süßer und salziger Vully-Kuchen



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

Aperitifzusammenstellung
(Sie können sich ein Aperitif aus folgenden
Paketen zusammenstellen)



Gefülltes Blätterteiggebäck CHF 7.00
Trockenwurst-Platte CHF 18.00
Neuenburger Saucisson im Briocheiteig
Britchon und Gruyère aus der Region
Auswahl an Mini-Sandwiches CHF 8.00
(3 Stück pro Person)

Stehcocktail CHF 57.00
(ab 20 Personen)



Sortiment Mini-Navetten im Briochebrot
Sortiment Blätterteiggebäck
Mini-Fischburger
Taillé au Greubon, Neuenburger Saucisson und Gruyère
Linsensalat im Glas
Teriyaki-Rindfleischspießchen
Gambas in Kokosmilch und Curry, Koriander
Zanderkräpfen mit Tartarsauce
Hausgemachte Röstis
Marinierte und grillierte Poulet-Unterschenkel
Käseauswahl
Carac
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

Neuenburger Braten,
Kartoffelgratin und Tomate
Provençale

Mousse aus Saisonfrüchten

Menü 3 CHF 38.00



Velouté der Saison

Forellenfilet, hausgemachte
Röstis und Saisongemüse

Absinth und Schokoladen
Entremets

Menü 5 CHF 49.50



Velouté der Saison
und seine Tartine

Eglifilets Meunière,
Grenaille-Kartoffelspiess
und Saisongemüse

Neu interpretierte Zitronentarte
im Glas

Menü 2 CHF 34.00



Grüner Salat

Geflügel-Suprême mit
Tomatencoulis, Polenta und
Saisongemüse

Cheesecake des Moments

Menü 4 CHF 46.00



Toast mit Fisch-Rillettes,
Zitronen-Condiment, Pickles
und Salatbouquet

Schweinebäckchen in Bier
geschmort Kartoffelpüree und
Saisongemüse

Tiramisu

Menü 6 CHF 51.00



Hausgemachte Bauernterriner
mit Chutney

Saiblingsfilet, Sauce Vierge,
Reis und Saisongemüse

Nougat-Glace

Menü 7 CHF 62.00



Lachstartar mit Wakame und
Wasabi-Mayonnaise

Roastbeef-Entrecôte mit
Schalottensauce, Röstis
und Saisongemüse

Grand-Marnier-Eis-Soufflé glacé

Vegetarisch & Vegan

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

Vegetarisch



Knuspriges Gemüse

Glutenfrei



Hausgemachte Röstis,
Pilzsauce und Saisongemüse

Vegan (gluten und laktosefrei)



Linsen-Dahl mit Curry
und Kokos-Gemüse

Für mehr Freude

Gourmetmenü CHF 93.00



Amuse-bouche

Velouté der Saison

Hausgemachtes Forellentatar
auf knusprigem Chipmit saisonalen
Condiments

½ Entenbrust bei niedriger Temperatur gegart
hausgemachte Pommes dauphine, gegrillte
Zucchini und kräftiger Jus mit Tannenknochen

Schokoladenvariation von unserem Pâtissier

Kaffee oder Tee und Mignardises



Menü Käsefondue CHF 39.50



Grüner Salat

Fondue moitié-moitié Vacherin Fribourgeois
und Gruyère aus Sainte-Croix

Meringue mit Doppelrahm

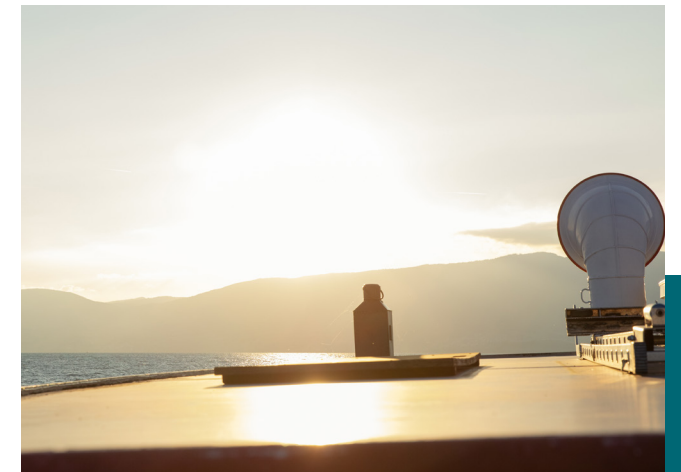
Fondue Chinoise CHF 57.00



Gemischter Salat oder Kürbisvelouté

Frische Fondue Chinoise (Rind 200g & Geflügel 100g)
Hausgemachte Saucen Pommes frites und Reis

Eisparfait mit Grand Marnier



Auch an Bord des
Dampfschiffs verfügbar



Nur bei Anmietung eines
privaten Bootes verfügbar

AN IHRE WÜNSCHE ANPASSBAR

Buffet- Ecke

Buffet CHF 77.00

(nach Jahreszeit oder Ihren Wünschen anpassbar)



Auswahl an Salaten und Rohkos
Charcuterieplatte
Fisch-Rillettes
Landterrine

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

Käseassortiment

Hausgemachter Carac
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 15cl

Grosses Frühstück CHF 26.00



1 Mini-Croissant, 1 Mini-Pain au chocolat
1 Brötchen, Butter und Konfitüre

Weisser Schinken und Gruyère

Hartgekochtes Ei

Müesli und Joghurt

Frische Früchte im Glas

Orangensaft 15 cl

2 Heissgetränke

Lust auf Brunch ?

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

GUT HYDRIERT BLEIBEN

Getränke



Erfrischungsgetränke

Eistee Pfirsich	50 cl	CHF	5.70
Neuenburger Jasmin-Eistee Siroscope	33 cl	CHF	6.20
Neuenburger Mate, handwerklich hergestellt «Les Alternatives»	33 cl	CHF	6.50
Neuenburger Rhabarber-Limonade, handwerklich hergestellt «Les Alternatives»	33 cl	CHF	6.50
Crodino Rosso	17.5 cl	CHF	6.20
Sinalco	33 cl	CHF	4.80
Pepsi / Zero	33 cl	CHF	4.80
Tonic Alpinesse	20 cl	CHF	4.70
Rivella rot	33 cl	CHF	4.80
Apfelsaft Schorle	33 cl	CHF	4.80
Orangensaft	1 l	CHF	12.00
Pepsi-Cola / Eistee Zitrone / Sprite / Apfelsaft	1.5 l	CHF	11.00

Biere

Feldschlösschen Helvetic 100% Schweizer Hopfen	4.5°	33 cl	CHF	5.40
Feldschlösschen Weizen	5.2°	33 cl	CHF	5.60
Feldschlösschen 0%		33 cl	CHF	5.40

Mineralwässer

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

Heissgetränke

Kaffee / Espresso			CHF	4.50
Tee / Kräutertee			CHF	4.50
Heisse Schokolade / Schale			CHF	4.90

Cocktails / Mocktails

Apérol Spritz	9°	20 cl	CHF	10.00
Hugo Spritz	6.2°	20 cl	CHF	10.00
Kobiji Virgin Mojito	0°	20 cl	CHF	9.50
Kobiji Virgin Spritz	0°	20 cl	CHF	9.50

Digestifs

Limoncello	40°	2 cl	CHF	6.50
Grappa	40°	2 cl	CHF	6.50
Williamine Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Liqueur de pirates Larusée	16.5°	2 cl	CHF	5.80

Longdrinks

Longdrink-Auswahl auf Anfrage			CHF	13.00
-------------------------------	--	--	-----	-------



Roséweine

Auswahl

Neuchâtel Œil-de-Perdrix de Pinot Noir
Neuchâtel Œil-de-Perdrix de Pinot Noir

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

Œil-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 Barrique « Les Cloux »

Sang des Noyers - Garanoir, Gamaret, 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

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

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

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

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

Champagne Lallier Brut

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

Palais de Justice 75 cl CHF 85.00

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.

