

ACCORDS METS & VINS

Filets de perche

Chasselas du Vully - Cave du petit Château

Arômes fins de fruit à chair blanche et des arômes floraux. Très frais et tendu, il saura amener de la fraîcheur et de la légèreté à votre plat.

Filet d'omble chevalier

Pinot Gris - Cave de Bonvillars

Arômes fruités et de fleurs avec une touche de poivre blanc. Bel équilibre entre le gras et l'acidité qui conviendra parfaitement à ce poisson d'eau douce.

Saucisson neuchâtelois

Pinot Noir « Les sorcières » - Caves de la Béroche

L'accord régional par excellence. Les notes fruits des bois et de poivre dominant. Puissant et équilibré il saura accompagner ce plat de caractère.

Suprême de volaille

Pinot Noir - Caves de la Ville

Bouquet de fruits rouges et belle structure. La finesse du pinot noir va de paire avec la délicatesse de la volaille.

Filet de bœuf

Les 3 grappes - Cave du petit Château

Fruité et épicé, doté d'une belle structure avec un boisé bien intégré. Il s'agit d'un vin de caractère qui s'associera parfaitement avec cette pièce de bœuf.

Farandole de légumes & röstis maison

Œil-de-Perdrix - Caves de la Béroche

Les notes fruitées et la bouche fraîche s'accorderont à merveille avec vos légumes.



SPEISE- UND WEINKOMBINATIONEN

Eglifilets

Chasselas aus Vully – Cave du petit Château

Feine Aromen von weissfleischigem Obst und blumigen Noten. Sehr frisch und straff, wird er Frische und Leichtigkeit zu Ihrem Gericht bringen.

Saiblingsfilet

Pinot Gris – Cave de Bonvillars

Fruchtige und blumige Aromen mit einem Hauch von weissem Pfeffer. Eine schöne Balance zwischen Fett und Säure, die perfekt zu diesem Süßwasserfisch passt.

Neuenburger Saucisson

Pinot Noir « Les sorcières » - Caves de la Béroche

Die regionale Abstimmung „par excellence“. Die Noten von Waldfrüchten und Pfeffer dominieren. Kraftvoll und ausgewogen, wird er dieses charaktervolle Gericht begleiten.

Geglügel Supreme

Pinot Noir - Caves de la Ville

Bouquet aus roten Früchten und schöne Struktur. Die Feinheit des Pinot Noir geht Hand in Hand mit der Delikatesse des Geflügels.

Rindsfilet

Les 3 grappes - Cave du petit Château

Fruchtig und würzig mit einer schönen Struktur und gut integrierten Holz. Es ist ein charaktvoller Wein, der perfekt zu diesem Rindfleischstück passt.

Farandole aus Gemüse & hausgemachte Rösti

Œil-de-Perdrix - Caves de la Béroche

Die fruchtigen Noten und der frische Gaumen werden wunderbar zu Ihrem Gemüse passen.

