

BONNE DÉGUSTATION

Entrées

Petite salade verte et crudités Vinaigrette maison (vegan sur demande, huile d'olive & citron)	CHF	8.50
Rillettes de poisson Herbes, condiment citron	CHF	13.00
Terrine de campagne Pickles	CHF	13.00

Grandes salades

Toutes nos salades sont accompagnées d'une vinaigrette maison (vegan sur demande)

Salade neuchâteloise Saucisson neuchâtelois, croûtons, Gruyère, légumes croquants	CHF	26.00
Salade du Capitaine Bondelle fumée, pomme verte, croûtons, légumes croquants	CHF	26.50

Poissons

Servi avec frites, pommes de terre grenaille ou riz, légumes

Filets de perche Meunière ou sauce Chasselas	CHF	36.00
Filet d'omble chevalier Sauce Chasselas	CHF	33.50

Supplément sauce tartare + CHF 2.00

Viandes

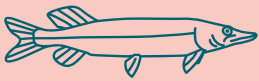
Servi avec frites, pommes de terre grenaille ou riz, légumes

Rôti neuchâtelois Sauce Pinot Noir	CHF	25.50
Suprême de volaille Sauce aux champignons	CHF	28.50

INFORMATIONS

Allergies
Nos collaborateurs vous renseignent volontiers sur les ingrédients

Provenances
Bœuf : Suisse, Autriche | Volaille : France
Porc : Suisse Perches : Pologne, Estonie | Omble : Islande
Bondelle : Allemagne | Pain : Suisse



Menu Lacustre

Rillettes de poisson aux herbes et condiment citron ou Terrine de campagne pickles
Filet d'omble chevalier sauce Chasselas
Parfait glacé à l'absinthe
CHF 52.50

Végétarien & Vegan

Dahl de lentilles Curry, petits légumes	CHF	22.00
---	-----	-------

Snacks

Planchette apéro Briquette aux herbes (boucherie Montandon), Gruyère	CHF	23.50
Portion de frites	CHF	6.50

Desserts Maison

Brownie choco-coco (sans gluten)	CHF	8.00
Tiramisù	CHF	8.00
Parfait glacé à l'absinthe	CHF	9.50

Enfants (jusqu'à 12 ans)

Tous les plats de la carte en demi-portion	CHF	18.00
---	-----	-------



CROISIÈRES À THÈME

GUTEN APPETIT

Vorspeisen

Kleiner grüner Salat und Rohkost Hausgemachte Vinaigrette (vegan auf Anfrage, Olivenöl & Zitrone)	CHF	8.50
Fischrillettes Kräuter, Zitronencondiment	CHF	13.00
Landterriner Pickles	CHF	13.00

Grosse Salate

Alle unsere Salate werden mit einer hausgemachten Vinaigrette serviert (vegan auf Anfrage)

Neuenburger Salat Neuenburger Wurst, Croûtons, Gruyère, knackiges Gemüse	CHF	26.00
Salat „Capitaine“ Geräucherte Felche, grüner Apfel, Croûtons, knackiges Gemüse	CHF	26.50

Fischgerichte

Serviert mit Pommes frites, Bratkartoffeln oder Reis, Gemüse

Eglifilets Müllerinnenart oder Chasselas-Sauce	CHF	36.00
Saiblingsfilet Chasselas-Sauce	CHF	33.50

Sauce Tartare + CHF 2.00

Fleischgerichte

Serviert mit Pommes frites, Bratkartoffeln oder Reis, Gemüse

Neuenburger Braten Pinot-Noir-Sauce	CHF	25.50
Pouletbrust Champignonsauce	CHF	28.50

INFORMATIONEN

Allergien
Unser Personal gibt Ihnen gerne Auskunft über die enthaltenen Zutaten

Herkunft
Rind: Schweiz, Österreich | Geflügel: Frankreich
Schwein: Schweiz | Egli: Polen, Estland | Saibling: Island
Felche: Deutschland | Brot: Schweiz



Seemenü

Fischrillettes mit Kräutern und Zitronencondiment oder Landterriner Pickles
Saiblingsfilet Chasselas-Sauce
Absinth-Parfait
CHF 52.50

Vegetarisch & Vegan

Linsendal Curry, kleines Gemüse	CHF	22.00
---	-----	-------

Snacks

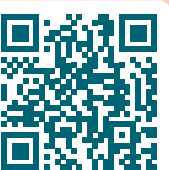
Apéro-Platte Kräuterbriquette (Metzgerei Montandon), Gruyère	CHF	23.50
Portion Pommes frites	CHF	6.50

Hausgemachte Desserts

Brownie choco-coco (glutenfrei)	CHF	8.00
Tiramisù	CHF	8.00
Absinth-Parfait	CHF	9.50

Kinder (bis 12 Jahre)

Alle Gerichte als halbe Portion	CHF	18.00
--	-----	-------



THEMENFAHRTEN