

## Entrées

**Salade verte et tomates** (servie avec un plat principal uniquement) **CHF 5.00**  
Sauce maison à la moutarde à l'ancienne et au vinaigre de framboise

**Petite salade de crudités** **CHF 8.00**  
Sauce maison à la moutarde à l'ancienne et au vinaigre de framboise

**Quiche neuchâteloise** **CHF 13.00**  
au bleuchâtel et brunoise de saucisson

**Terrine maison de poisson du lac** **CHF 13.00**  
Mayonnaise au raifort

## Grandes salades

**Salade Gourmande** **CHF 25.00**  
Lollo rouge, crudités, vinaigre à la moutarde à l'ancienne et vinaigre de framboise, volaille suisse et dés de Gruyère

**Salade du Capitaine** **CHF 25.00**  
Saumon façon Gravelax en label rouge, mayonnaise au raifort, lollo rouge, crudités, vinaigre à la moutarde à l'ancienne et vinaigre de framboise

## Poissons

accompagnés de frites ou pommes de terre fondantes et de légumes du jour

**Filet de palée de nos lacs** **CHF 32.00**  
Sauce Chasselas

**Filets de perche** **CHF 35.00**  
Meunière

**Filets de perche** **CHF 35.00**  
Sauce Chasselas

## Viandes

accompagnées de frites ou pommes de terre fondantes et de légumes du jour

**Saucisson neuchâtelois** **CHF 24.00**  
Sauce Pinot Noir de notre région, pommes de terre fondantes et légumes du jour

**Volaille suisse** **CHF 26.00**  
accompagnée de sa sauce aux saveurs des bois

**Cœur de filet de bœuf suisse** **CHF 42.00**  
Cuisson à basse température, sauce au Pinot Noir de notre région

## Végétarien & vegan

**Mille-feuilles de légumes rôtis** **CHF 22.50**  
Lait de coco relevé au curry rouge et fondant de pommes de terre

## Coin enfant

**Volaille suisse** **CHF 16.00**  
Frites et légumes

**½ portions sur la carte** **CHF 18.00**  
Jusqu'à 12 ans, hormis le filet de boeuf



LN.M.CH

032 729 96 00

**Alloboissons**  
livre chez vous

**LARUSÉE**  
DISTILLATEUR D'ÉMOTIONS

**les cafés centaure**  
ART OF COFFEE

## Desserts maison

**Panacotta** **CHF 7.00**  
aux fruits de la passion

**Tiramisu au café** **CHF 8.00**  
de notre torréfacteur de Boudry

**Soufflé glacé** **CHF 9.50**  
à l'absinthe et son sablé

## Snacks

**Planchette apéro** **CHF 23.50**  
Salametti, Gruyère, viande séchée & Vacherin Fribourgeois

**Portion de frites** **CHF 6.50**

### Allergies

Si vous êtes sujet à des allergies ou intolérances, nos collaborateurs vous informeront volontiers sur les ingrédients utilisés dans nos plats sur simple demande de votre part.

### Provenance des viandes et poissons

Boeuf - Suisse / Poulet - Suisse / Porc - Suisse  
Perche - Pologne / Palée - Suisse / Terrine de poisson - Suisse / Saumon - Norvège

## Menu Terroir

**Terrine maison de poisson du lac**  
Mayonnaise au raifort  
ou

**Quiche neuchâteloise**  
au bleuchâtel et brunoise de saucisson

**Filet de palée de nos lacs**  
Sauce Chasselas

**Soufflé glacé**  
à l'absinthe et son sablé

**CHF 51.00**

## Menu Amiral

**Salade verte**

**Cœur de filet de bœuf suisse**  
Cuisson à basse température, sauce au Pinot Noir de notre région

**Tiramisu au café**  
de notre torréfacteur de Boudry

**CHF 51.00**

## Souvenirs du 150<sup>e</sup> anniversaire à emporter avec vous

**Duo-Pack « cuvée 150<sup>e</sup> »**  
1 bouteille de Chasselas 75cl & 1 bouteille de Pinot Noir 75cl  
Caves de la Ville de Neuchâtel

**CHF 36.00**

**Absinthe du Capitaine - Larusée**  
La véritable Fée Verte, produite selon une méthode ancestrale  
1 bouteille de 10cl

**CHF 24.00**

Disponibles aux guichets de Neuchâtel et Morat



**150 ANS**  
**JAHRE**

1872 - 2022

**Découvrez ici le programme de notre 150<sup>e</sup> anniversaire !**

## Vorspeisen

- Grüner Salat mit Tomaten** (wird nur mit einem Hauptgericht serviert) **CHF 5.00**  
Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art und Himbeeressig
- Kleiner gemischter Salat** **CHF 8.00**  
Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art und Himbeeressig
- Neuenburger-Wähe** **CHF 13.00**  
mit Bleuchâtel und in kleine Würfel geschnittenes Neuenburger Saucisson
- Hausgemachte Fischterrine** **CHF 13.00**  
Meerrettich-Mayonnaise

## Grosse Salate

- Feinschmeckersalat** **CHF 25.00**  
Schweizer Geflügel, Greyerzer, gemischter Salat, Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art und Himbeeressig
- Kapitänsalat** **CHF 25.00**  
Marinierter Lachs, Meerrettich-Mayonnaise, gemischter Salat, Hausgemachte Sauce mit Senf nach traditioneller Art und Himbeeressig

## Fische

mit Pommes Frites oder Ofenkartoffeln sowie Tagesgemüse serviert

- Felchenfilet aus unseren Seen** **CHF 32.00**  
mit Chasselassauce
- Eglifilets** **CHF 35.00**  
Meunière
- Eglifilets** **CHF 35.00**  
mit Chasselassauce

## Fleische

mit Pommes Frites oder Ofenkartoffeln sowie Tagesgemüse serviert

- Neuenburger Saucisson** **CHF 24.00**  
Sauce mit Pinot Noir aus der Region, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
- Schweizer Geflügel** **CHF 26.00**  
Pilzrahmsauce
- Schweizer Rindsfilet** **CHF 42.00**  
bei niedriger Temperatur gegart, Sauce mit Pinot Noir aus der Region

## Vegetarierecke

- Geröstetes Gemüseschnitten** **CHF 22.50**  
Kokosnussmilch, rotes Curry und Ofenkartoffeln

## Kinderecke

- Schweizer Geflügel** **CHF 16.00**  
Pommes Frites und Gemüse
- ½ Portion aus der Speisekarte** **CHF 18.00**  
(bis 12 Jahren, ausser Rindsfilet)



LNLM.CH

032 729 96 00

**Alloboissons**  
livre chez vous

**LARUSÉE**  
DISTILLATEUR D'ÉMOTIONS

**les cafés centaure**  
ART OF COFFEE

## Hausgemachte Desserts

- Panna Cotta** **CHF 7.00**  
mit Passionfrucht
- Tiramisu mit Kaffee** **CHF 8.00**  
von unserem Röster von Boudry
- Gefrorenes Soufflé** **CHF 9.50**  
mit Absinthe und sablé

## Imbisse

- Apero Plättli** **CHF 23.50**  
Salametti, Greyerzer, Trockenfleisch und Freiburger Vacherin
- Pommes frites portion** **CHF 6.50**

### Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne.

### Provenance des viandes et poissons

Rind - Schweiz / Geflügel - Schweiz / Schwein - Schweiz  
Eglifilet - Polen / Felchen - Schweiz / Fischterrine - Schweiz / Lachs - Norwegen

## Menu Terroir

- Hausgemachte Fischterrine**  
Meerrettich-Mayonnaise  
ou  
**Neuenburger-Wähe**  
mit Bleuchâtel und in kleine Würfel geschnittenes Neuenburger Saucisson
- ~~~~~
- Felchenfilet aus unseren Seen**  
mit Chasselassauce
- ~~~~~
- Gefrorenes Soufflé**  
mit Absinthe und sablé
- CHF 51.00**

## Menu Amiral

- Kleiner grüner Salat**
- ~~~~~
- Schweizer Rindsfilet**  
bei niedriger Temperatur gegart, Sauce mit Pinot Noir aus der Region
- ~~~~~
- Tiramisu mit Kaffee**  
von unserem Röster von Boudry
- CHF 51.00**

## Souvenirs zum 150. Jubiläum

- Duo-Pack « cuvée 150<sup>e</sup> »**  
1 Flasche Chasselas 75cl & 1 Flasche Pinot Noir 75cl  
Caves de la Ville de Neuchâtel
- CHF 36.00**
- Kapitäns-Absinth - Larusée**  
Die echte grüne Fee, die nach einer althergebrachten Methode hergestellt wird  
1 Flasche von 10cl
- CHF 24.00**

An den Schaltern in Neuenburg und Murten erhältlich



**150 ANS JAHRE**

1872 - 2022

**Entdecken Sie das Programm unseres 150-jährigen Jubiläums !**