

## 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** **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 sandre** **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 25.00**  
Sauce Pinot Noir de notre région, pommes de terre fondantes et légumes du jour
- Volaille suisse** **CHF 27.00**  
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 22.00**  
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 / Sandre - Pologne / Terrine de poisson - France / Saumon - Norvège

## Menu Terroir

- Terrine maison de poisson**  
Mayonnaise au raifort  
ou  
**Quiche neuchâteloise**  
au bleuchâtel et brunoise de saucisson

~~~~~  
**Filet de sandre**  
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 sur demande à notre personnel navigant



**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 Fischterrinerne** **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

- Zanderfilet** **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 25.00**  
Sauce mit Pinot Noir aus der Region, Ofenkartoffeln und Tagesgemüse
- Schweizer Geflügel** **CHF 27.00**  
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 22.00**  
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 / Zander - Polen / Fischterrinerne - Frankreich / Lachs - Norwegen

## Menu Terroir

**Hausgemachte Fischterrinerne**  
Meerrettich-Mayonnaise

ou

**Neuenburger-Wähe**  
mit Bleuchâtel und in kleine Würfel geschnittenes Neuenburger Saucisson

**Zanderfilet**  
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° »**  
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**

Auf Anfrage bei unserem Schiffspersonal erhältlich



**150 ANS JAHRE**

1872 - 2022

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