

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 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



LNM.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 / 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^e anniversaire à emporter avec vous

Duo-Pack « cuvée 150^e »

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^e 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

Kapitänssalat **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 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 / Zander - Polen / Fischterrine - Frankreich / Lachs - Norwegen

Menu Terroir

Hausgemachte Fischterrine
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 !