



LNM RESTAURATION ET
SERVICE - TRAITEUR

SPEISEN UND GETRÄNKE 2025

LNM.CH

SAISON 2025



KONTAKT

LNM GASTRO SA
INFO@LNM.CH
QUAI DU PORT 10
CP 3128 | CH-2001 NEUCHÂTEL
T. +41 (0) 32 729 96 00

f @ @NAVIGATIONLNM



Unsere Philosophie

Zeit für ein wenig Geselligkeit oder einfach eine kurze Flucht aus dem Alltag: Wir begleiten Sie bei Ihrem massgeschneiderten Abenteuer und richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

Während sich die Welt immer schneller zu drehen scheint, möchten wir Ihnen an Bord unserer Schiffe oder an Ihrem Lieblingsort eine Zuflucht ausserhalb der Zeit bieten.

Dank einer köstlichen Kombination aus hausgemachten Speisen und frischen Zutaten haben wir unsere Produkte selbst in der Hand und können Ihnen ein entspanntes Geschmackserlebnis bieten.

Wenn Sie uns beim Abschied zulächeln und „Bis demnächst!“ sagen, sind wir zufrieden.



Vorwort

Massgeschneidert

Unser Küchenchef steht Ihnen für die Zusammenstellung Ihres Menüs ganz nach Ihren Wünschen zur Verfügung.

Unser Angebot

Unsere Menüs richten sich an Gruppen ab 15 Personen. Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menü für die gesamte Gruppe aus (das Menü wird an Personen mit Unverträglichkeiten oder Allergien angepasst).

Unsere Cocktail-Dinner, Fondues und Buffets sind nur auf speziellen Kreuzfahrten oder am Steg buchbar.

Für Kinder bis zum vollendeten 12. Lebensjahr

Bestellung einer halben Portion zu 60% des Menüpreises möglich (Vor Anmeldung erforderlich)

Allergene

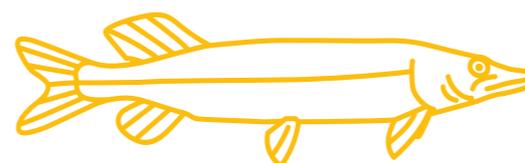
Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte, die Allergie- oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

Herkunft von Fleisch, Fisch und Backwaren

Schwein: Schweiz / Rind: Schweiz, Paraguay /
Geflügel: Frankreich / Kalb: Schweiz / Lamm: Irland, Neuseeland /
Truthahn: Ungarn
Egelfilet: Polen, Estland / Lachs: Norwegen, Schottland
Seesaibling: Island / Gambas: Vietnam
Brot: Schweiz / Brötchen: Frankreich / Gipfel: Frankreich

MwSt

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.



5 Aperitifs und Cocktails

7 Menüs

8 Buffets und Frühstücke

9 Getränke

11 Aus dem Weinkeller



Aperitifs & Cocktails



Aperitif Business CHF 41.50

(Pauschale für 1 Stunde - Getränke inbegriffen)



Fisch-Rillettes

Gazpacho des Moments

Zanderfilets um Bierteig mit Tartarsauce

Minisandwiches mit Frischkäse und Tomate
und Mini-Sandwiches mit Rohschinken



Weisswein, Oeil-de-Perdrix und Pinot Noir aus
der Region Neuenburg, Mineralwasser, Orangensaft
und Schweizer Biere

Aperitif Neuchâtel CHF 36.00

(Pauschale für 1 Stunde - Getränke inbegriffen)



Neuenburger Trockenwurst mit Pinot Noir

Neuenburger Saucisson im Blätterteig

Gruyère aus der Region, Bleuchâtel und
Britchon, Brot



Weisswein, Oeil-de-Perdrix und Pinot Noir aus
der Region Neuenburg, Mineralwasser, Orangensaft
und Schweizer Biere

Aperitif Capitaine CHF 47.00

(Pauschale für 1 Stunde - Getränke inbegriffen)



Japanische Rinderroul

Eglifilets in Marinade

Räucherlachsrollchen mit feinen Kräutern

Mini-Sandwiches mit geräucherter Entenbrust

Blätterteigteilchen mit Speck, Neuenburger
Saucisson und Gruyère

Rindertartarhappen



Weisswein, Oeil-de-Perdrix und Pinot Noir aus
der Region Neuenburg, Mineralwasser, Orangensaft
und Schweizer Biere



Aperitif Vully CHF 29.00

(ab 20 Personen / Pauschale für 1 Stunde - Getränke
inbegriffen)



Salziger und Süsser Vullykuchen



Weiss-, Rosé- und Rotwein aus der Vully Region,
Mineralwasser, Orangensaft und Schweizer Biere

Aperitifzusammenstellung

(Sie können sich ein Aperitif aus folgenden Paketen
zusammenstellen)



Gefüllte Blätterteigteilchen (Tomaten, Pilze,
Spinat, Bechamel mit Speckwürfel) (100g) CHF 7.00

Platte mit Trockenwurst,
Neuenburger Wurst im Briocheteig,
Britchon und Gruyère aus der Region CHF 18.00

Auswahl an Mini-Sandwiches
(3 Stück pro Person) CHF 8.00

Stehcocktail CHF 57.00

(ab 20 Personen)



Sortiment Mini-Navetten Brioche-Brot
Sortiment Blätterteiggebäck
Mini Geflügelburger
Blätterteigteilchen mit Neuenburger Saucisson und Gruyère
Linsensalat im Glas
Japanische Rinderroulad

Gambas in Kokosmilch und Curry, Koriander
Zanderkrapfen, Tartarsauce
Hausgemachte Röstis
Huhnflügeldeckel

Käseauswahl

Zitronentörtchen
Mousse aus Saisonfrüchten
Schokoladen-Kokos-Brownies (glutenfrei)
Cheesecake in Verrine



Auch an Bord des
Dampfschiffs verfügbar



Nur bei Anmietung eines
privaten Bootes verfügbar

Menüs

Menü 1 CHF 33.00
(golden Alter CHF 30.00)



Grüner Salat

Braten Neuenburgerart, Kartoffelgratin und Tomate Provençale

Mousse aus Saisonfrüchten

Menü 2 CHF 34.00



Grüner Salat

Geflügelbrust mit Tomatencoulis, Polenta und Saisongemüse

Cheesecake des Moments

Menü 3 CHF 38.00



Gazpacho des Moments

Neuenburger Saucisson mit Zwiebelconfit, hausgemachte Röstis und Saisongemüse

Absinth und Schokoladen Entremets

Menü 4 CHF 46.00



Lachs nach Gravelax-Art mit kleines Salatbouquet

Confierte Schweinebäckchen, Kartoffelpüree und Saisongemüse

Tiramisu

Menü 5 CHF 49.50



Creme der Moment und seine Tartine

Eglifilets Meunière, Grenaille-Kartoffelspiess und Saisongemüse

Überarbeiteter Zitronenkuchen



Auch an Bord des Dampfschiffs verfügbar



Nur bei Anmietung eines privaten Bootes verfügbar

Menü 6 CHF 51.00



Feine Tarte aus mariniertem Gemüse und kleines Salatbouquet

Saiblingsfilet, Sauce Vierge, Reis und Saisongemüse

Nougat-Glace

Menü 7 CHF 62.00



Perfektes Ei Geschmack, Pilzsauce

Roastbeef-Entrecôte mit Schalottensauce, Röstis und Saisongemüse

Schokoladen- und Karamelltörtchen

Vegetarisch & Vegan

Unsere Vorschläge für vegetarische, vegane, glutenfreie und laktosefreie Hauptgerichte. Die Vorspeisen, und Desserts sind je nach gewähltem Menü anzupassen.

Vegetarisch



Lasagne mit Saisongemüset

Glutenfrei



Hausgemachte Röstis, Pilzsauce und Saisongemüse

Vegan (gluten und laktosefrei)



Linsen-Dahl mit Curry und Gemüse

Für mehr Freude



Gourmetmenü CHF 93.00



Amuse-bouche

Gazpacho des Moments

Mosaik aus Lauch und mariniertem Lachs, Zitronenmayonnaise

Perfektes Ei Geschmack des Moments

Schweizer Kalbststück, Spieß mit Grenaille-Kartoffeln, Blumenkohl-Variation

Schwarzwälder Kirschtorte überarbeitet

Menü Raclette CHF 46.00



Teller mit Speck und Hobelfleisch aus der Region

Raclette nach Belieben
Essiggurken und kleine Zwiebeln

Sorbet mit Aprikosenschnaps oder Obstsalat

Fondue Chinoise CHF 53.00



Gemischter Salat oder Kürbiscrème

Frisches Fonduefleisch (Rind und Geflügel),
Hausgemachte Saucen
Pommes frites und Reis

Eisparfait mit Grand Marnier



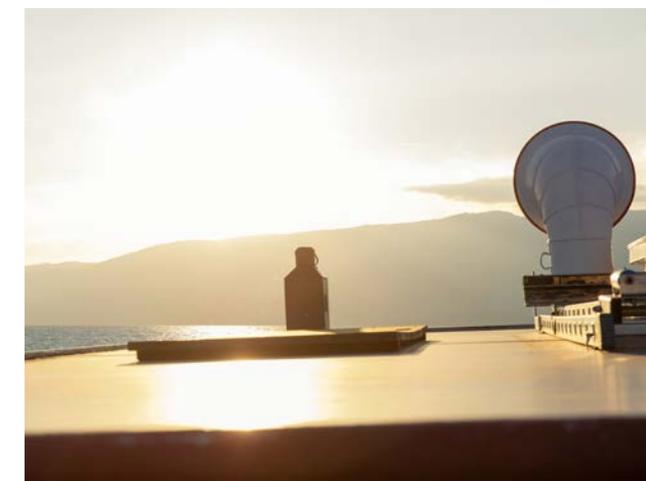
Menü Käsefondue CHF 39.50



Grüner Salat

Käsefondue (220g)

Meringue mit Doppelrahm





Buffet- Ecke

Buffet **CHF 77.00**
(nach Jahreszeit oder Ihren Wünschen anpassbar)

(nach Jahreszeit oder Ihren Wünschen anpassbar)

Auswahl an Salaten und Rohkos
Schinken und Trutenschinken Platte
Fisch-Rillettes
Landterrine

Roastbeef-Entrecôte mit Schalottensauce
Saiblingsfilet mit Chasselassauce und Safran
Hausgemachte Röstis
Gemüsesaison

Käseassortiment

Zitronentörtchen
Mousse aus Saisonfrüchten
Schokoladen-Kokos-Brownies (glutenfrei)
Cheesecake in Verrine

Buffet ohne Käseplatte - CHF 69.00



Frühstücke

Kleines Frühstück **CHF 8.00**



1 Croissant

1 Heissgetränk

1 Orangensaft

Grosses Frühstück **CHF 26.00**



1 Croissant, 1 Brot,
Butter und Marmelade

Weisser Schinken und Gruyère

Gekochtes oder weiches Ei

Verrine mit frischen Früchten

Dessert des Moments

Lust auf Brunch?

Wir organisieren Ihren Brunch an Bord.
Auf Anfrage erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.

Getränke

Erfrischungsgetränke

Eistee Zitrone / Pfirsich	50 cl	CHF	5.70
Sinalco / Sprite	33 cl	CHF	4.80
Pepsi cola / Pepsi cola Zero	33 cl	CHF	4.80
Alpiness tonic	20 cl	CHF	4.70
Rivella rot	33 cl	CHF	4.80
Apfelsaft / Schorle	33 cl	CHF	4.80
Orangensaft Granini	1 l	CHF	12.00
Coca-cola / Eistee Zitrone / Sprite / Apfelsaft	1.5 l	CHF	11.00

Biere

Feldschlösschen Helvetic (houblon 100% CH)	4.7°	27.5 cl	CHF	5.40
Feldschlösschen Weizen	5.2°	33 cl	CHF	5.60
Cardinal ohne Alkohol		33 cl	CHF	5.40

Mineralwässer

Arkina ohne Kohlensäure		50 cl	CHF	6.00
Arkina leicht prickelnd		50 cl	CHF	6.00
Arkina leicht prickelnd / ohne Kohlensäure		1 l	CHF	9.50

Heissgetränke

Kaffee / Espresso			CHF	4.60
Tee / Kräutertee			CHF	4.50
Heisse Schokolade / Schale			CHF	4.90

Digestifs

Kirsch	37.5°	4 cl	CHF	6.50
Limoncello	40°	2 cl	CHF	6.50
Grappa	40°	2 cl	CHF	6.50
Mirabelle Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Williamine Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Abricot Morand	40°	2 cl	CHF	8.00
Liqueur de pirates	16.5°	4 cl	CHF	7.00

Longdrinks

Longdrink-Auswahl auf Anfrage			CHF	11.00
-------------------------------	--	--	-----	-------



Roséweine

Auswahl

Neuchâtel OEil-de-Perdrix de Pinot Noir
Neuchâtel OEil-de-Perdrix de Pinot Noir

Vully - Rosé de Pinot Noir
Vully - Rosé de Pinot Noir

OEil-de-Perdrix

Kellerei

De la Béroche	50 cl	CHF	30.00
De la Béroche	75 cl	CHF	44.50

Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF	31.50
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF	45.50

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF	44.00
------------------------	-------	-----	-------

Weissweine

Auswahl

Neuchâtel - Chasselas
Neuchâtel - Chasselas

Chardonnay Réserve

Cru de la Ville - Chasselas
Perdrix Blanche

Neuchâtel - Non filtré Chasselas*
Neuchâtel - Non filtré Chasselas*
Neuchâtel « Le Charmeur » - Chasselas
Pinot Gris

Vully - Chasselas
Vully - Chasselas

Les Nones Chasselas Grand Cru

Chardonnay
Chardonnay
Sauvignon Blanc

Kellerei

De la Béroche	50 cl	CHF	23.00
De la Béroche	75 cl	CHF	34.00

Saint-Sébastien, St-Blaise	75 cl	CHF	51.00
----------------------------	-------	-----	-------

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF	34.50
De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF	43.00

Des Lauriers, Cressier	50 cl	CHF	24.00
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF	35.50
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF	35.50
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF	45.00

Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF	24.50
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF	36.00

Des viticulteurs de Bonvillars	75 cl	CHF	35.00
--------------------------------	-------	-----	-------

Domaine de Montmollin	50 cl	CHF	33.50
Domaine de Montmollin	75 cl	CHF	46.00
Domaine de Montmollin	75 cl	CHF	48.00

Rotweine

Auswahl

Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »
Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »
Neuchâtel - Pinot Noir Barrique
Pourpre, Divico, vin nature (bio nature)
Manoir St-Roch Rouge Barrique - Garanoir, Gamaret

Vully - Pinot Noir
Les 3 Grappes - Gamaret, Garanoir, Pinot noir
Les 3 Grappes - Gamaret, Garanoir, Pinot noir

Pinot Noir Réserve

Pinot Noir Barrique « Les Cloux »

Sang des Noyers - Garanoir, Garmaret, Mara
Pinot Noir
Pinot Noir

Merlot Gourmand

Kellerei

De la Béroche	50 cl	CHF	34.00
De la Béroche	75 cl	CHF	46.00
De la Béroche	75 cl	CHF	53.00
De la Béroche	75 cl	CHF	47.50
De la Béroche	75 cl	CHF	49.00

Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF	46.00
Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF	34.00
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF	45.00

Saint-Sébastien, St-Blaise	75 cl	CHF	57.00
----------------------------	-------	-----	-------

Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF	55.00
------------------------	-------	-----	-------

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF	48.00
De la Ville, Neuchâtel	50 cl	CHF	31.00
De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF	43.00

Des viticulteurs de Bonvillars	75 cl	CHF	54.00
--------------------------------	-------	-----	-------

Schaumweine und Champagner

Auswahl

Cuvée Cordon Or demi-sec
Cuvée Cordon Or demi-sec

Cuvée Cordon Or brut
Cuvée Cordon Or brut

Cuvée Excellence brut millésimée

Brut Impérial
Ice Impérial

Kellerei

Mauler, Môtiers	37.5 cl	CHF	28.50
Mauler, Môtiers	75 cl	CHF	47.00

Mauler, Môtiers	37.5 cl	CHF	28.50
Mauler, Môtiers	75 cl	CHF	47.00

Mauler, Môtiers	75 cl	CHF	59.00
-----------------	-------	-----	-------

Moët et Chandon	75 cl	CHF	89.00
Moët et Chandon	75 cl	CHF	109.00

Zapfengeld

Wein	Geöffnete Flasche	75 cl	CHF	25.00
Schaumwein	Geöffnete Flasche	75 cl	CHF	35.00

Im Zapfengeld ist die Bedienung, die Temperierung der Flaschen, die Benutzung und das Spülen der Gläser enthalten.

*Verfügbar von Januar bis Juni

