



Allergies alimentaires
adressez-vous auprès du personnel
en cas de questions relatives aux allergènes

En ouverture

Méli-mélo de salades

petite
assiette

grande
assiette

5.50 9.-

Salade mêlée

9.50 18.-

Salade bergère

17.-

carottes rapées, croutons de pain d'épices,
œuf dur et chèvre cendré (de chez Sterchi)

6 / 12 escargots ●

11.- 18.-

Planchette du Cercle

23.-

viande séchée, jambon cru, saucisse sèche et Chaux d'Abel

Entrées d'automne

Terrine de faisan au pinot gris, confiture d'oignons rouges

17.-

Croustade de champignons et son croustade des sous-bois

19.-

Crème de courge Butternut, crème double

11.-

Les incontournables

(fromages de chez Sterchi • viande de chez Perroud)

Fondue neuchâteloise au fromage

(200 g) 26.- (250 g) 29.-

Fondue fromage aux morilles

33.-

Fondue bourguignonne

(220 g) (viande CH) dès 2 personnes
suppl. de viande: 100 g

par pers. 46.- *
9.50

Fondue chinoise

(220 g) (viande CH) dès 2 personnes
suppl. de viande: 100 g

par pers. 46.- *
9.50

Fondue Bacchus

(220 g) (viande CH) dès 2 personnes
suppl. de viande: 100 g

par pers. 46.- *
9.50

* Toutes servies avec petite mêlée,
pommes frites fraîches,
leurs sauces ● et accompagnements ●

* Nos fondues viande sont servies de 11h45 à 13h00
et de 18h45 à 20h45

Label Fait Maison

Les mets proposés sur cette carte sont élaborés sur place à partir de
produits bruts et traditionnels selon les critères du Label Fait Maison,
exceptés ceux qui sont signalés par un point rouge (●).



Allergies alimentaires
adressez-vous auprès du personnel
en cas de questions relatives aux allergènes

Mets de brasserie

Entrecôte de bœuf, sauce béarnaise froide pommes frites fraîches et salade verte		44.–
Filet d'omble chevalier roti sauce neuchâteloise, légumes du jour et spätzli maison		38.–
Croustillant de tomme sur salade mêlée		27.–
Ravioles de canard et courge butternut (de chez Made in Italy) sauce chasseur		32.–
Tartare de bœuf (CH), toasts et beurre	(150 g)	31.–
	(220 g)	38.–
Moules de bouchot « AOP » (selon arrivage)	marinière	28.–
pommes frites fraîches	poulette	29.–

La chasse est ouverte

exclusivement le soir ou
le midi sur réservation

Noisettes de filets de sanglier «sauvage» sauce aux airelles	44.–
Civet de chevreuil «Grand-mère» servi en cocotte	36.–
Filet de râble de lièvre sauce grand veneur, foie gras et cornes d'abondance	43.–
Assiette du chasseur végétarien	29.–

Accompagnements

Garniture chasse et spätzli maison

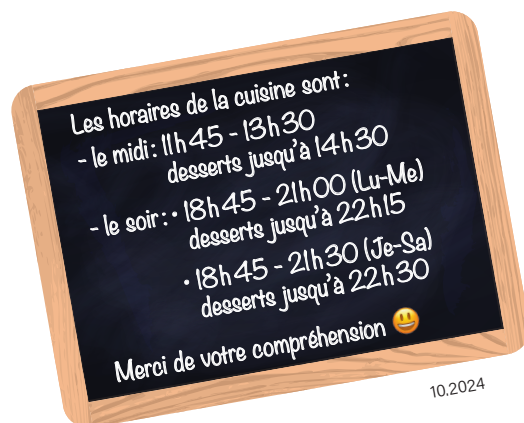
Les pioupious

Petit steak de bœuf pommes frites fraîches et légumes du jour	18.–
Petites ravioles de canard et courge butternut sauce chasseur	18.–

+ 1 surprise à la fin



Provenance des viandes:
Bœuf (CH, IRL) • Chasse (CH, F, EU) •
Porc (CH) • Poissons (CH, F)



10.2024



Food allergies
Don't hesitate to tell us about
any allergies you may suffer from

To Start

Small salad

small
plate

large
plate

5.50

9.-

Mixed salad

9.50

18.-

Shepherd's salad

grated carrots, honey and gingerbread croutons,
boiled egg and goats cheese (from Sterchi)

17.-

6 / 12 snails ●

11.-

18.-

«Planchette du Cercle» cold meats and cheese

air dried beef, ham, and pork sausage, Chaux d'Abel

24.-

Autumnal Starters

Pheasant and pinot gris terrine, red onion chutney

17.-

Mushroom vol au vent

19.-

Cream of marrow soup

11.-

Fondues

(cheese from *Sterchi* • meat from *Perroud*)

Neuchâtel cheese Fondue

(200 g) 26.- (250 g) 29.-

Cheese fondue with morels

33.-

Fondue bourguignonne
(meat cooked in oil)

(220 g) (beef CH)
supp.: 100 g

min 2 people

per pers. 46.- *
9.50

Fondue chinoise
(meat cooked in stock)

(220 g) (beef CH)
supp.: 100 g

min 2 people

per pers. 46.- *
9.50

Fondue Bacchus
(meat cooked in wine and stock)

(220 g) (beef CH)
supp.: 100 g

min 2 people

per pers. 46.- *
9.50

* The meat fondues are served with a mixed salad,
homemade chips,
their sauces ● and accompaniments ●

* Served 11h45 – 13h00
and 18h45 – 20h45

« Label Fait Maison » - Homemade

The dishes proposed on the menu are elaborated in our kitchen with
traditional and mainly local products according to the criteria of the
"Homemade Label", apart from the ones with the red dot (●).



Food allergies
Don't hesitate to tell us about
any allergies you may suffer from

« Brasserie » dishes

Beef entrecote, cold Bearnaise sauce homemade chips and green salad		44.–
Roasted Char fillet "Neuchâtel sauce", vegetables of the day and rice		38.–
Tomme cheese surrounded with a filo pastry, on mixed salad		27.–
Duck and marrow raviolis (from <i>Made in Italy</i>) Mushroom sauce		32.–
Beef Tartar (CH), toast and butter	(150 g)	31.–
	(220 g)	38.–
Mussels <i>de bouchot</i> « PDO »	marinière (cooked in white wine)	28.–
homemade chips	poulette (with cream added)	29.–

Hunting season

exclusively in the evening
or at lunch with réservation

Tenderloin of wild boar Cranberry sauce	44.–
Traditonal Jugged venison served in a casserole	36.–
Fillet of hare Red wine sauce, foie gras and mushrooms (cornes d'abondance)	43.–
Our vegetarian dish	29.–

Accompaniments

Homemade «spätzli» and «chasse» accompaniments

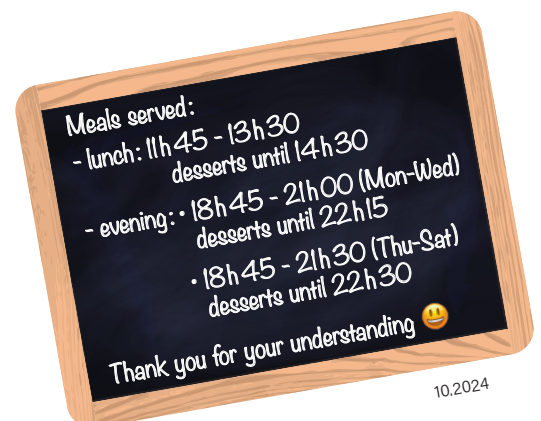
For the children

Homemade beef steak homemade thin chips and vegetables of the day	18.–
Duck and marrow raviolis Mushroom sauce	18.–

+ 1 surprise for the dessert



Meats origin:
Beef (CH, IRL) • Hunt meat (CH, F, EU) •
Porc (CH) • Fishes (CH, F)



10.2024



Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	5.50	9.–
Gemischter Salat	9.50	18.–
Ziegenkäsesalat mit krustigem geräuchertem Speck geraffelten Karotten, Honig und Brotroutons, hart gekochtes Ei und Ziegenkäse (von Sterchi)	17.–	
Weinbergsschnecken ● 6/12 Stk.	11.–	18.–
Bauernteller des Cercle Trockenfleisch, Rohschinken, Trockenwurst, Käse „Chaux d'Abel“		24.–

Herbst Vorspeisen

Fasan Terrine „pinot gris“ mit roter Zwiebel-Konfitüre	17.–
Pilzcroustade mit crèmesquis	19.–
Kürbiscrèmesuppe Butternut mit doppeltem Rahm	11.–

Fondues

(Käse von *Sterchi* • Fleisch von *Perroud*)

Neuenburger Käsefondue	(200 g)	26.–	(250 g)	29.–
Käsefondue mit Morcheln				33.–
Fondue bourguignonne	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	46.– * 9.50
Fondue chinoise	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	46.– * 9.50
Fondue Bacchus	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	46.– * 9.50

* Alle Fleischfondues werden mit
einem gemischten Salat, feinen Pommes,
Saucen ● und Beilagen ● serviert

* Serviert von 11h45 à 13h00
und 18h45 à 20h45

Label „Hausgemacht“

Die auf dieser Speisekarte angebotenen Produkte werden vor Ort
aus rohen und traditionellen Produkten gemäß den Kriterien des
Homemade-Labels hergestellt, mit Ausnahme jene mit einem roten
Punkt gekennzeichneten (●).



Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Speisen aus der Brasserie

Rinds Entrecôte, kalte béarnaise Sauce	44.–
frischen feinen Pommes und grüner Salat	
Saiblings Filets gebraten	38.–
Neuenburger Sauce, Tagesgemüse und hausgemachte Spätzli	
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat	27.–
Ravioli mit Ente und Butternut-Kürbis (von <i>Made in Italy</i>)	32.–
Jägersauce	
Rindstartar (CH), Toasts und Butter	(150 g) 31.–
	(220 g) 38.–
Miesmuscheln von Bouchot „AOP“	marinière (mit Weisswein) 28.–
feinen Pommes	poulette (mit Weisswein und Rahm) 29.–

Die Jagdzeit ist eröffnet

**Nur abends oder
mittags auf Reservation**

Wildschweinnüsschen „sauvage“	44.–
an Preiselbeersauce	
Rehpfeffer „Grossmutter Art“	36.–
serviert in einer Kokotte	
Hasenrücken Filet	43.–
Grand veneur Sauce, Gänseleber und Totentrompeten	
Vegetarischer Jäger Teller	29.–

Beilagen

Wildgarnitur und hausgemachte Spätzli

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Rindssteak	18.–
feinen Pommes und Tagesgemüse	
Ravioli mit Ente und Butternut-Kürbis	18.–
Jägersauce	

+ Kleine Überraschung am Ende



Fleischherkunft:
Rind (CH, IRL) • Wildfleisch (CH, F, EU) •
Schwein (CH) • Fische (CH, F)



10.2024