



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

En ouverture

	petite assiette	grande assiette
Méli-mélo de salades	5.-	9.-
Salade mêlée	9.-	17.-
Pounti snacké sur méli-mélo de salade, confiture d'oignons	18.-	
Salade de chèvre croustillante	16.-	24.-
Croustade d'escargots aux champignons	18.-	
Foie gras mi-cuit fait maison marmelade de pommes et poires avec sa brioche		24.-
Planchette de viande séchée		26.-

Les incontournables

(fromages de chez *Sterchi* • viande de chez *Perroud*)

Fondue neuchâteloise au fromage (200 g) 26.- (250 g) 29.-

Fondue bourguignonne (220 g) (viande CH) dès 2 personnes par pers. 46.- *
suppl. de viande: 100 g 9.50

Fondue chinoise (220 g) (viande CH) dès 2 personnes par pers. 46.- *
suppl. de viande: 100 g 9.50

Fondue Bacchus (220 g) (viande CH) dès 2 personnes par pers. 46.- *
suppl. de viande: 100 g 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

le Burger du Cercle		34.-
pain au lait, effilochée de bœuf, roquette, vacherin et chips de chorizo, servi avec pommes frites fraîches		
Vol-au-vent à notre façon		32.-
poulet fermier, légumes, morilles et risotto pesto aux herbes		
Souris de cochon du pays (de chez Perroud)		29.-
braisée au miel et gingembre		
sur haricots coco au chorizo doux, carottes confites et focaccia		
Faux-filet de bœuf, beurre maître d'hôtel		46.-
pommes frites fraîches et ses légumes de saison		
Filets de bar roti sur peau, sauce aux moules		34.-
risotto pesto aux herbes et ses légumes de saison		
Cannellonis aux champignons (de chez Made in Italy)		29.-
velouté de topinambour		
Croustillant de tomme sur salade mêlée		26.-
Risotto crémeux pesto aux herbes		24.-
tuiles de parmesan et croustillant d'oignons		
Tartare de bœuf (CH), toasts et beurre	(150 g)	31.-
	(220 g)	38.-
Moules (selon arrivage)	marinière	29.-
pommes frites fraîches	poulette	30.-

Les pioupious

Petit steak de bœuf	18.-
pommes frites fraîches et légumes du jour	
Cannellonis aux champignons ½ portion	18.-



Pain et viennoiseries :
Pain de chez Schmidt
Viennoiseries de chez Schmidt et de La Compagnie des desserts

Provenance des viandes :
Bœuf (CH, URY) • Porc (CH) •
Volaille (CH, F) • Poissons (GR)





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

To Start

	small plate	large plate
Small salad	5.-	9.-
Mixed salad	9.-	17.-
« Pounti » terrine with porc and prunes, snacked salade, onion jam	18.-	
Salade with crispy goats cheese	16.-	24.-
Mushrooms and snails in crispy pastry	18.-	
Homemade foie gras apple and pear chutney with toast		24.-
Plate of air dried beef		26.-

Fondues

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

Neuchâtel cheese Fondue (200 g) 26.- (250 g) 29.-

Fondue bourguignonne (220 g) (beef CH) min 2 people per pers. 46.- *
 (meat cooked in oil) supp.: 100 g 9.50

Fondue chinoise (220 g) (beef CH) min 2 people per pers. 46.- *
 (meat cooked in stock) supp.: 100 g 9.50

Fondue Bacchus (220 g) (beef CH) min 2 people per pers. 46.- *
 (meat cooked in wine and stock) supp.: 100 g 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

The « Cercle » burger		34.-
Black bread, shredded beef, roquette , vacherin cheese chorizo, served with homemade chips		
« Our vol-au-vent »		32.-
chicken, vegetables, morels and pesto risotto with herbs		
Braised porc with honey and ginger (from <i>Perroud</i>)		29.-
beans with sweet chorizo and carrots, focaccia bread		
Beef sirloin steak, « maître d'hôtel » butter		46.-
Homemade chips and seasonal vegetables		
Roasted sea bass fillets, mussel sauce		34.-
pesto and herb risotto, seasonal vegetables		
Mushroom cannelloni gratiné (from <i>Made in Italy</i>)		29.-
creamy Jerusalem artichoke		
Tomme cheese surrounded with a filo pastry on mixed salad		26.-
Creamy risotto with pesto and herbs		24.-
and crispy onions and parmesan		
Beef Tartar (CH), toast and butter	(150 g)	31.-
	(220 g)	38.-
Mussels	marinière (cooked in white wine)	29.-
homemade chips	poulette (with cream added)	30.-

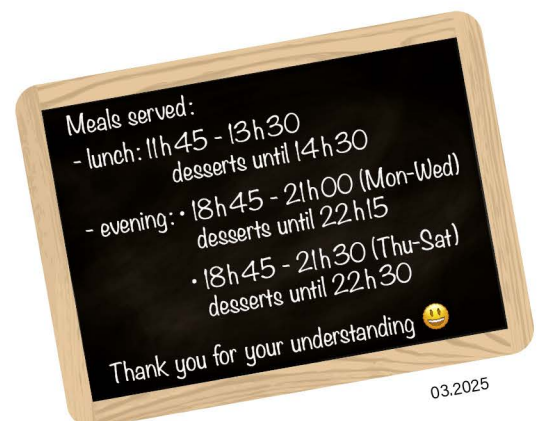
For the children

Homemade beef steak	18.-
homemade thin chips and vegetables of the day	
« Half portion of Cannellonis »	18.-



Bread and pastries:
Bread from *Schmidt*
Pastries from *Schmidt* and *La Compagnie des desserts*

Meats origin:
Beef (CH, URY) • Porc (CH) •
Poultry (CH, F) • Fishes (GR)





Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	5.50	9.–
Gemischter Salat	9.–	16.–
Hausgemachte Pounti grüner Salat und Zwiebelmarmelade	18.–	
Knuspriger Ziegenkäsesalat	16.–	24.–
Schnecken Krustade mit Pilzen	18.–	
Hausgemachte Gänseleber mit Apfel- und Birnenmarmelade und Brioche		24.–
Trockenfleisch auf Holzbrettchen		26.–

Fondues

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

Neuenburger Käsefondue		(200 g) 26.–	(250 g) 29.–
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

Burger des Cercle		34.-
Milchbrötchen, Rindfleisch, Rucola, Vacherin Käse Chorizo-Chips und frischen Pommes		
Pastete nach unserer Art		32.-
Poulet, Gemüse, Morcheln und Risotto Kräuter Pesto		
Geschmorte Schweinshaxe mit Honig und Ingwer (von <i>Perroud</i>)		29.-
Bohnen-Kokos. milder Chorizo, Karotten und Focaccia		
Falscher Rindslendefilet, Kräuterbutter		46.-
frischen Pommes und Saisongemüse		
Gebratener Wolfsbarschfilets, Muschelsauce		34.-
Risotto Kräuter Pesto und Saisongemüse		
Pilz Cannelloni gratiniert (von <i>Made in Italy</i>)		29.-
Topinambur veloute		
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat		26.-
Cremiger Risotto Kräuter Pesto		24.-
Parmesan und knusprige Zwiebeln		
Rindstartar (CH), Toasts und Butter	(150 g)	31.-
	(220 g)	38.-
Miesmuscheln	marinière (mit Weisswein)	29.-
feinen Pommes	poulette (mit Weisswein und Rahm)	30.-

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Rindssteak	18.-
feinen Pommes und Tagesgemüse	
Mangold Cannelloni für die Kleinen	18.-



Brot und Feingebäck:
Brot von *Schmidt*
Feingebäck von *Schmidt* und *La Compagnie des desserts*

Fleischherkunft:
Rind (CH, URY) • Schwein (CH) •
Geflügel (CH, F) • Fische (GR)

