



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.-
Salade de chèvre croustillante	16.-	26.-
Terrine lacustre sauce iraty		21.-
Salade norvégienne salade, saumon fumé, terrine lacustre, tomates et focaccia à l'ail		28.-
Planchette de saucisson au Pinot (de chez Perroud)		12.-

Les incontournables

(fromages de chez Sterchi • viande de chez Perroud)

Fondue neuchâteloise au fromage (200 g) 27.- (250 g) 30.-

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

Griottines de poulet fermier suisse à la basquaise panisse à l'ail des ours et ses légumes de printemps	37.-
Rillons de cochon suisse laqués (de chez <i>Perroud</i>) sur mousseline de légumes et ses gourmandises printanières	32.-
Cannelloni de scampis (pâtes fraîches de chez <i>Made in Italy</i>) bisque et son pesto printanier, croquant de parmesan	36.-
Le Suisse bun, steak haché de veau suisse, tomates, Chaux-d'Abel, verdure, croustillant d'oignons, pommes frites fraîches et sauce iraty	38.-
Faux-filet de bœuf, beurre maître d'hôtel pommes frites fraîches et ses légumes printaniers	46.-
Risotto crémeux aux champignons et morilles tuiles de parmesan et croustillant d'oignons	32.-
Croustillant de tomme sur salade mêlée	28.-
Tartare de bœuf (CH), toasts et beurre	(150 g) 31.- (220 g) 38.-
Filets d'omble roti, sauce vierge risotto crémeux et ses légumes printaniers	38.-

Les pioupious

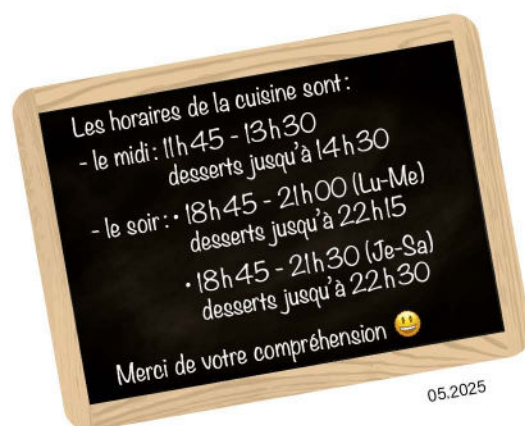
Petit steak de bœuf pommes frites fraîches et légumes printaniers	18.-
Croustillant de perches ½ portion	19.-

+ 1 surprise à la fin



A notre chère clientèle :
Toute modification demandée sur les mets
peut entraîner des frais supplémentaires.
Merci de votre compréhension

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





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.-
Salade with crispy goats cheese	16.-	26.-
Lake terrine with Iraty sauce		21.-
Norwegian Salad lettuce, smoked salmon, lakefish terrine, tomatoes and garlic focaccia bread		28.-
Saucisson with Pinot noir (from <i>Perroud</i>)		12.-

Fondues

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

Neuchâtel cheese Fondue (200 g) 27.- (250 g) 30.-

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

Swiss chicken wings with a « piperade » sauce Chick pea and wild garlic fries and spring vegetables	37.-
lacquered Swiss porc (from <i>Perroud</i>) on a vegetable purée and its spring gourmandise	32.-
Scampi cannelloni (fresh pasta from <i>Made in Italy</i>) bisque and spring pesto, crispy parmesan	36.-
The Swiss bun, swiss veal burger, tomatoes, Chaux-d'Abel cheese lettuce crunchy onions, homemade chips and iraty sauce	38.-
Beef sirloin steak, « maître d'hôtel » butter Homemade chips and spring vegetables	46.-
Creamy risotto mushroom and morrel pesto crispy parmesan and crunchy onions	32.-
Tomme cheese surrounded with a filo pastry on mixed salad	28.-
Beef tartar (CH), toast and butter	(150 g) 31.- (220 g) 38.-
Roasted char fillet, vierge sauce creamy risotto and spring vegetables	38.-

For the children

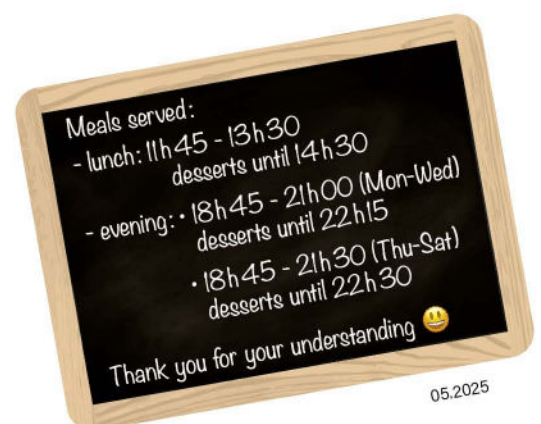
Homemade beef steak homemade thin chips and spring vegetables	18.-
Crispy perche fillets ½ portion	19.-

+ 1 surprise for the dessert



Please note:
Any changes that you wish to make to
our menu could entail a price supplement.
Thank you for your understanding

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





Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	5.–	9.–
Gemischter Salat	9.–	17.–
Knuspriger Ziegenkäsesalat	16.–	26.–
Seeterrine mit Iraty-Sauce		21.–
Norwegischer Salat Salat, Räucherlachs, Seeterrine, Tomaten und Knoblauchfocaccia		28.–
Holzbrettchen mit Pinot-Wurst (von Perroud)		12.–

Fondues

(Käse von Sterchi • Fleisch von Perroud)

Neuenburger Käsefondue (200 g) 27.– (250 g) 30.–

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

Kleine Schweizer Poulet Schenkli nach Baskische Art Kichererbsen mit Bärlauch und Frühlingsgemüse	37.-
Schweizer Schweinebrust lackiert (von <i>Perroud</i>) auf Gemüse mousseline und Frühlingsgemüse	32.-
Gefüllte Scampi Cannelloni (frische Teigwaren von <i>Made in Italy</i>) Pesto Sauce und knuspriger Parmesan	36.-
Der Schweizer Bun, Schweizer Kalbshacksteak, Tomaten, Chaux-d'Abel Käse, Salat, knusprige Zwiebeln, frische Pommes frites und Iraty-Sauce	38.-
Falscher Rindslendefilet, Kräuterbutter frischen Pommes und Frühlingsgemüse	46.-
Cremiger Risotto mit Champignons und Morcheln Parmesan und knusprige Zwiebeln	32.-
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat	28.-
Rindstartar (CH), Toasts und Butter	(150 g) 31.- (220 g) 38.-
Saiblings Filets gebraten, Hausgemachte Sauce Cremiger Risotto und Frühlingsgemüse	38.-

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Rindssteak feinen Pommes und Frühlingsgemüse	18.-
Egliknusperli ½ Portion	19.-

+ Kleine Überraschung am Ende



An unsere liebe Kundschaft:
Jede gewünschte Änderung an den Speisen
kann zu zusätzlichen Kosten führen.
Vielen Dank für Ihr Verständnis

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



05.2025