



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 composée	9.–	17.–
Salade norvégienne mesclun de salade, saumon fumé, terrine lacustre, carottes râpées, tomates et focaccia à l'ail		29.–
Salade paysanne mesclun de salade, pommes sautées, lardons, carottes râpées, œuf dur, tomates et cébettes		28.–
Salade de chèvre croustillant de chèvre, mesclun de salade, œuf dur, carottes râpées, tomates, radis et cébettes	17.–	28.–
Petite salade grecque tomates, cébettes, laitue, feta et olives	16.–	
Planchette de saucisson au Pinot (de chez Perroud)		14.–
Terrine lacustre et sa sauce iraty maison		21.–

Les incontournables

(viande de chez Perroud)

Fondue bourguignonne	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	47.– * 9.50
Fondue chinoise	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	47.– * 9.50
Fondue Bacchus	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes	par pers.	47.– * 9.50

* Toutes servies avec petite mûlée,
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

L'oreille d'éléphant (de chez <i>Perroud</i>) salade composée ou légumes rôtis ou pommes frites fraîches	38.-
Aitatxi bun, steak haché de veau, piperade, tomate, verdure, oignons frits, fromage de brebis et chips de jambon cru, pommes frites fraîches, sauce moutarde et miel	38.-
Faux-filet de bœuf, sauce chimichurri (de chez <i>Perroud</i>) pommes frites fraîches et salade verte	48.-
Royal de lieu sur légumes rôtis et quenelle d'aïoli risotto crémeux	38.-
Risotto crémeux aux fruits de mer tuiles de parmesan et croustillant d'oignons	35.-
Moules de Bouchot pommes frites fraîches	marinière 29.- poulette 30.-
Roast beef, sauce tartare pommes frites fraîches et salade verte	36.-
Tartare de bœuf (CH), toasts et beurre	(150 g) 31.- (220 g) 38.-
Croustillant de tomme sur salade composée	28.-
Fondue neuchâteloise (de chez <i>Sterchi</i>)	(200 g) 27.- (250 g) 30.-

Les pioupious

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

+ 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*



07.2025



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.–
Norwegian Salad lettuce, smoked salmon, lakefish terrine, grated carrots, tomatoes and garlic focaccia bread		29.–
Country salad salad, sautéed potatoes, bacon bits, grated carrots, boiled egg, tomatoes and spring onions		28.–
Goats cheese salad goats cheese surrounded by filo pastry, salad, boiled egg, grated carrots, tomatoes, radish and spring onions	17.–	28.–
Small Greek salad tomatoes, spring onions, lettuce, feta and olives	16.–	
Saucisson with Pinot noir (from <i>Perroud</i>)		14.–
Lake terrine with Iraty sauce		21.–

Fondues

(meat from *Perroud*)

Fondue bourguignonne (meat cooked in oil)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	47.– * 9.50
Fondue chinoise (meat cooked in stock)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	47.– * 9.50
Fondue Bacchus (meat cooked in wine and stock)	(220 g) (beef CH) supp.: 100 g	min 2 people	per pers.	47.– * 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

« Elephant Ear » (large pan fried slice of pork) with mixed salad or roasted vegetables or sautéed potatoes	38.–
Aitatxi bun, veal burger, tomato and pepper sauce, tomato, salade, fried onions, cheese, parma ham, Homemade chips, mustard and honey sauce	38.–
Beef sirloin steak, chimichurri sauce (from <i>Perroud</i>) homemade chips and seasonal vegetables	48.–
Cod filet on roasted vegetables, garlic mayonnaise creamy risotto	38.–
Seafood creamy risotto crispy parmesan and crunchy onions	35.–
Mussels de Bouchot homemade chips	marinière (cooked in white wine) 29.– poulette (with cream added) 30.–
Roast beef, tartar sauce homemade chips et green salad	36.–
Beef tartar (CH), toast and butter	(150 g) 31.– (220 g) 38.–
Tomme cheese surrounded with a filo pastry on mixed salad	28.–
Neuchâtel cheese Fondue (from <i>Sterchi</i>)	(200 g) 27.– (250 g) 30.–

For the children

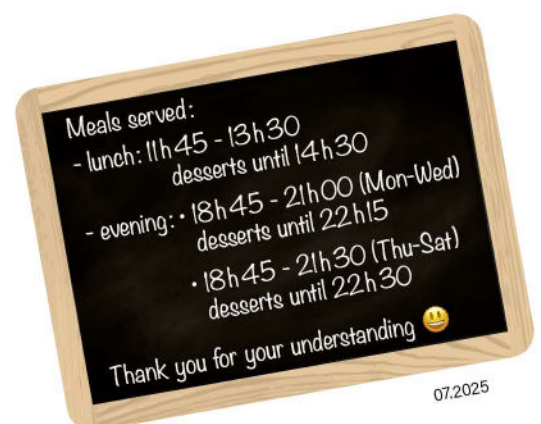
Crispy perch filets ½ portion	18.–
Homemade beef steak homemade thin chips and vegetables	18.–

+ 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*



Meals served:
- lunch: 11h45 - 13h30
desserts until 14h30
- evening: 18h45 - 21h00 (Mon-Wed)
desserts until 22h15
18h45 - 21h30 (Thu-Sat)
desserts until 22h30
Thank you for your understanding 🍷

07.2025



Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	5.–	9.–
Gemischter Salat	9.–	17.–
Norwegischer Salat Salat, Räucherlachs, Seeterrine, geraffelten Karotten, Tomaten und Knoblauchfocaccia		29.–
Bauernsalat Salat, Bratkartoffeln, Speck, geriebene Karotten, hartgekochtes Ei, Tomaten und Frühlingszwiebeln		28.–
Knuspriger Ziegenkäsesalat Ziegenkäse, Mesclun-Salat, hartgekochtes Ei, geriebene Karotten, Tomaten, Radieschen und Frühlingszwiebeln	17.–	28.–
Kleiner griechischer Salat Salat, Tomaten, Frühlingszwiebeln, Feta und Oliven	16.–	
Holzbrettchen mit Pinot-Wurst (von Perroud)		14.–
Seeterrine mit Iraty-Sauce		21.–

Fondues

(Fleisch von Perroud)

Fondue bourguignonne	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	47.– *
				9.50
Fondue chinoise	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	47.– *
				9.50
Fondue Bacchus	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	47.– *
				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

Elefantenoehr-Riesenschnitzel paniert	38.–
gemischtem Salat oder Gemüse oder gebratene Kartoffeln	
Aitatxi	38.–
Bun, Kalbshacksteak, Piperade, Tomate, Grünzeug, Röstzwiebeln, Schafskäse und Rohschinken chips, feinen Pommes und Senf-Honig-Sauce	
Falscher Rindslendefilet, chimichurri Sauce (von Perroud)	48.–
frischen Pommes und grüner Salat	
Kabeljau-Filet auf gebratenem Gemüse und Klösschen d'aïoli	38.–
cremiger Risotto	
Cremiger Risotto mit Meeresfrüchten	35.–
Parmesan und knusprige Zwiebeln	
Miesmuscheln von Bouchot	29.–
feinen Pommes	30.–
marinière (mit Weisswein)	
poulette (mit Weisswein und Rahm)	
Roastbeef mit Tartare Sauce	36.–
feinen Pommes und grünem Salat	
Rindstartar (CH), Toasts und Butter	(150 g) 31.–
	(220 g) 38.–
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat	28.–
Neuenburger Käsefondue (von Sterchi)	(200 g) 27.– (250 g) 30.–

Für unsere kleinen Gäste

Egliknusperli ½ Portion	18.–
Kleiner Rindssteak	18.–
feinen Pommes und Gemüse	

+ 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



07.2025