



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

En ouverture

Méli-mélo de salades

petite
assiette

5.–

grande
assiette

9.–

Salade composée

9.–

17.–

Salade bergère

18.–

salade, carottes rapées, œuf dur,
tomates cerises, croustillant de chèvre

Planchette de saucisson au Pinot (de chez Perroud)

14.–

Entrées d'automne

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

15.–

Croustade des sous-bois

19.–

Crème de courge Butternut

9.–

Les incontournables

(fromages de chez Sterchi • viande de chez Perroud)

Fondue neuchâteloise (de chez Sterchi)

(200 g) 27.– (250 g) 30.–

Fondue fromage aux morilles

37.–

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 20h30

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 choron		44.-
pommes frites fraîches et salade verte		
Filet d'omble chevalier roti		39.-
sauce neuchâteloise, salade composée et risotto crémeux		
Croustillant de tomme sur salade mêlée		29.-
Tartare de bœuf (CH), toasts et beurre	(150 g)	31.-
	(220 g)	38.-
Moules de bouchot « AOP » (selon arrivage)	marinière	29.-
pommes frites fraîches	poulette	30.-

La chasse est ouverte

exclusivement le soir ou
le midi sur réservation

Noisettes de sanglier « sauvage » *		44.-
sauce aux airelles		
Civet de chevreuil « Grand-mère » *		37.-
servi en cocotte		
Filets mignons de chevreuil *		49.-
sauce grand veneur		
* Accompagnements		
Garniture chasse et spätzli maison		
Pithivier de faisan, foie gras et côtes de bettes	(15 min)	41.-
sauce grand veneur, garniture chasse		
Risotto aux morilles		39.-
croquant de parmesan		
Assiette du chasseur végétarien		29.-

Les pioupious

Petit steak de bœuf	18.-
pommes frites fraîches et légumes du jour	
Petit risotto crémeux aux morilles	18.-

+ 1 surprise à la fin



Provenance de la chasse et du poisson :
Chasse (CH, F, AUT) •
Poissons & crustacés (CH, F)





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

To Start

Small salad

small
plate

large
plate

5.-

9.-

Mixed salad

9.-

17.-

Shepherd's salad

18.-

grated carrots, boiled egg, cherry tomatoes,
goats cheese surrounded by a crispy pastry

Saucisson with Pinot noir (from *Perroud*)

14.-

Autumnal Starters

Pheasant and pinot gris terrine, red onion chutney

15.-

Mushroom vol au vent

19.-

Cream of marrow soup

9.-

Fondues

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

Neuchâtel cheese Fondue

(200 g) 27.- (250 g) 30.-

Cheese fondue with morels

37.-

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 – 20h30

« 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, choron sauce		44.–
homemade chips and green salad		
Roasted Char fillet		38.–
"Neuchâtel sauce", vegetables of the day and creamy risotto		
Tomme cheese surrounded by a filo pastry		29.–
on mixed salad		
Beef Tartar (CH), toast and butter	(150 g)	31.–
	(220 g)	38.–
Mussels <i>de bouchot</i> « PDO »	marinière (cooked in white wine)	29.–
homemade chips	poulette (with cream added)	30.–

Hunting season

exclusively in the evening
or at lunch with reservation

Filet of wild boar *		44.–
Cranberry sauce		
Traditonal Jugged venison *		37.–
served in a casserole		
Roe deer tenderloin *		49.–
Red wine sauce		
* Accompaniments		
Homemade «spätzli» and «chasse» accompaniments		
Pheasant pithivier (pasty), foie gras and Swiss chard	(15 min)	41.–
red wine sauce, and chasse accompaniments		
Morel risotto		39.–
crispy parmesan		
Our seasonal vegetarian dish		29.–

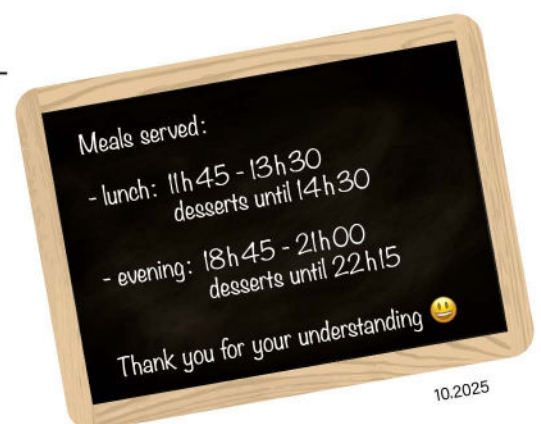
For the children

Small beef steak	18.–
homemade thin chips and vegetables of the day	
Small creamy morel risotto	18.–

+ 1 surprise for the dessert



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





Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

Grüner Salat

kleiner
Teller

5.–

großer
Teller

9.–

Gemischter Salat

9.–

17.–

Ziegenkäsesalat mit krustigem geräuchertem Speck

18.–

geraffelten Karotten, hart gekochtes Ei,
Cherry Tomaten und knuspriger Ziegenkäse

Holzbrettchen mit Pinot-Wurst (von Perroud)

14.–

Herbst Vorspeisen

Fasan Terrine „pinot gris“ mit roter Zwiebel-Konfitüre

15.–

Pastete mit Pilzen

19.–

Kürbiscrèmesuppe Butternut

9.–

Fondues

(Käse von Sterchi • Fleisch von Perroud)

Neuenburger Käsefondue

(200 g) 27.– (250 g) 30.–

Käsefondue mit Morcheln

37.–

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 20h30

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, Choron Sauce		44.–
frischen feinen Pommes und grüner Salat		
Saiblings Filets gebraten		38.–
Neuenburger Sauce, Tagesgemüse und cremiger Risotto		
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat		29.–
Rindstartar (CH), Toasts und Butter	(150 g)	31.–
	(220 g)	38.–
Miesmuscheln von Bouchot „AOP“	marinière (mit Weisswein)	29.–
feinen Pommes	poulette (mit Weisswein und Rahm)	30.–

Die Jagdzeit ist eröffnet

Nur abends oder
mittags auf Reservation

Wildschwein-Nüssli «sauvage» *		44.–
an Preiselbeersauce		
Rehpfeffer „Grossmutter Art“ *		37.–
serviert in einer Kokotte		
Rehmedaillos *		49.–
Grand veneur Sauce		
* Beilagen		
Wildgarnitur und hausgemachte Spätzli		
Fasan Pithivier, Gänseleber und Mangold	(15 min)	41.–
Grand veneur Sauce und Wild Beilagen		
Morchelrisotto		39.–
mit knuspriger Parmesan		
Vegetarischer Jäger Teller		29.–

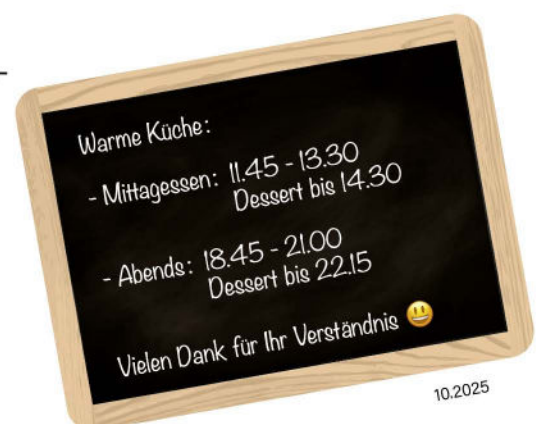
Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Rindssteak	18.–
feinen Pommes und Tagesgemüse	
Kleiner Morchelrisotto	18.–

+ Kleine Überraschung am Ende



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



10.2025