

**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.-            |
| <b>Salade bergère</b><br>salade, carottes rapées, œuf dur,<br>tomates cerises, croustillant de chèvre | 18.-            |                 |
| Terrine de faisan au pinot gris, confiture d'oignons rouges                                           |                 | 15.-            |
| <b>Croustade des sous-bois</b>                                                                        |                 | 19.-            |
| <b>Crème de courge Butternut</b>                                                                      |                 | 9.-             |

## Plats

|                                                                                                |                       |              |
|------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------|--------------|
| Menu du jour simple                                                                            |                       | 20.-         |
| avec dessert                                                                                   |                       | 26.50        |
| <b>Entrecôte de bœuf, sauce choron</b><br>pommes frites fraîches et salade verte               |                       | 44.-         |
| <b>Civet de chevreuil «Grand-mère»</b><br>servi en cocotte garniture chasse et spätzli maison  |                       | 37.-         |
| <b>Filet d'omble chevalier roti</b><br>sauce neuchâteloise, salade composée et risotto crémeux |                       | 39.-         |
| <b>Risotto aux morilles</b><br>croquant de parmesan                                            |                       | 39.-         |
| <b>Croustillant de tomme</b> sur salade mêlée                                                  |                       | 29.-         |
| <b>Tartare de bœuf (CH), toasts et beurre</b>                                                  | (150 g)<br>(220 g)    | 31.-<br>38.- |
| <b>Moules de bouchot «AOP»</b> (selon arrivage)<br>pommes frites fraîches                      | marinière<br>poulette | 29.-<br>30.- |

## Les pioupious

**avec 1 surprise à la fin**

|                                                                         |      |
|-------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Petit steak de bœuf</b><br>pommes frites fraîches et légumes du jour | 18.- |
| <b>Petit risotto crémeux aux morilles</b>                               | 18.- |

### 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

## 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) dès 2 personnes par pers. 47.– \*  
suppl. de viande: 100 g 9.50

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

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

\* Toutes servies avec petite mûlée,  
pommes frites fraîches,  
leurs sauces et accompagnements

\* Nos fondues viande sont servies de 11h45 à 13h00

## Tout en douceur

**Assortiment gourmand** 15.–

**Parfait à l'absinthe** 12.–

**Tarte tatin nature sur sablé breton** 11.–  
avec glace vanille ou avec crème double 13.–

**Meringue d'automne** 10.–

**Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs** 15.–  
affiné par la *Maison du Fromage Sterchi*

**Sorbet** neuchâtelois, valaisan ou colonel 14.–

**Glace** vanille, choco, café ou fraise la boule 4.–  
(supplément chantilly 2.–)

**Sorbet** citron, abricot ou absinthe la boule 4.–



Provenance des viandes:  
Chasse (CH, F, AUT) •  
Poissons & crustacés (CH, F)



10.2025



## Lunch menu

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

### To Start

Small salad

small  
plate

5.-

large  
plate

9.-

Mixed salad

9.-

17.-

**Shepherd's salad**

18.-

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

Pheasant and pinot gris terrine, red onion chutney

15.-

**Mushroom vol au vent**

19.-

**Cream of marrow soup**

9.-

### Plats

Lunchtime menu Main course  
with dessert

20.-

26.50

**Beef entrecote, choron sauce**

44.-

homemade chips and green salad

**Traditonal Jugged venison**

37.-

served in a casserole hunting garnish and homemade spätzli

**Roasted Char fillet**

38.-

"Neuchâtel sauce", vegetables of the day and creamy risotto

**Morel risotto**

39.-

crispy parmesan

**Tomme cheese surrounded by a filo pastry, on mixed salad**

29.-

**Beef Tartar (CH) toast and butter**

(150 g)

31.-

(220 g)

38.-

**Mussels de bouchot « PDO »**

marinière (cooked in white wine)

29.-

homemade chips

poulette (with cream added)

30.-

### For the children

**with 1 surprise for the dessert**

**Beef steak**

18.-

homemade thin chips and vegetables of the day

**Small creamy morel risotto**

18.-

#### « 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

## 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

## Homemade Desserts

### A selection of desserts of the moment

15.–

### Frozen parfait with absinthe

12.–

### Apple « tarte tatin »

with vanilla ice cream or double cream

11.–

13.–

### Autumn meringue

10.–

### Choice of local cheeses (from *Sterchi*)

15.–

### Sorbet neuchâtelais (with absinthe), valaisan (abricotine) or colonel (vodka)

14.–

### Ice cream vanilla •, coffee •, chocolate • or strawberry • (extra whipped cream 2.–)

the scoop 4.–

### Sorbet lemon •, apricot • or absinthe

the scoop 4.–



Meats origin:  
Hunt meat (CH, F, AUT) •  
Fish & Seafood (CH, F)



10.2025



## Mittagsmenü

**Nahrungsmittelallergien**  
Bei Allergien und Intoleranz bitte  
sofort das Personal benachrichtigen.

### Vorspeisen

|                                                                                                                                                 | kleiner<br>Teller | großer<br>Teller |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-------------------|------------------|
| Grüner Salat                                                                                                                                    | 5.–               | 9.–              |
| Gemischter Salat                                                                                                                                | 9.–               | 17.–             |
| <b>Ziegenkäsesalat mit krustigem geräuchertem Speck</b><br>geraffelten Karotten, hart gekochtes Ei,<br>Cherry Tomaten und knuspriger Ziegenkäse | 18.–              |                  |
| Hirsch Rohschinken mit roter Zwiebel Konfitüre                                                                                                  |                   | 15.–             |
| Pastete mit Pilzen                                                                                                                              |                   | 19.–             |
| Kürbiscrèmesuppe Butternut                                                                                                                      |                   | 9.–              |

### Hauptspeisen

|                                                                                                 |                                                                |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------|---------------|
| Tages Menu<br>mit Dessert                                                                       |                                                                | 20.–<br>26.50 |
| Rinds Entrecôte, Choron Sauce<br>frischen feinen Pommes und grüner Salat                        |                                                                | 44.–          |
| Rehpfeffer „Grossmutter Art“<br>serviert in einer Kokotte Wildgarnitur und hausgemachte Spätzli |                                                                | 37.–          |
| Saiblings Filets gebraten<br>Neuenburger Sauce, Tagesgemüse und cremiger Risotto                |                                                                | 38.–          |
| Morchelrisotto<br>knuspriger Parmesan                                                           |                                                                | 39.–          |
| Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat                                                      |                                                                | 29.–          |
| Rindstartar (CH), Toasts und Butter                                                             | (150 g)<br>(220 g)                                             | 31.–<br>38.–  |
| Miesmuscheln von Bouchot „AOP“<br>feinen Pommes                                                 | marinière (mit Weisswein)<br>poulette (mit Weisswein und Rahm) | 29.–<br>30.–  |

### Für kleine Gäste

mit 1 Überraschung am Ende

|                                                     |      |
|-----------------------------------------------------|------|
| Kleiner Rindssteak<br>feinen Pommes und Tagesgemüse | 18.– |
| Kleiner Morchelrisotto                              | 18.– |

#### 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.

## Fondues

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

### Neuenburger Käsefondue

(200 g) 27.– (250 g) 30.–

### Käsefondue mit Morcheln

37.–

|                             |                                                 |               |            |        |
|-----------------------------|-------------------------------------------------|---------------|------------|--------|
| <b>Fondue bourguignonne</b> | (220 g) (Fleisch CH)<br>zusätzl. Fleisch: 100 g | ab 2 Personen | pro Person | 47.– * |
|                             |                                                 |               |            | 9.50   |

|                        |                                                 |               |            |        |
|------------------------|-------------------------------------------------|---------------|------------|--------|
| <b>Fondue chinoise</b> | (220 g) (Fleisch CH)<br>zusätzl. Fleisch: 100 g | ab 2 Personen | pro Person | 47.– * |
|                        |                                                 |               |            | 9.50   |

|                       |                                                 |               |            |        |
|-----------------------|-------------------------------------------------|---------------|------------|--------|
| <b>Fondue Bacchus</b> | (220 g) (Fleisch CH)<br>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

## Hausgemachte Desserts

|                          |      |
|--------------------------|------|
| <b>Gourmet Sortiment</b> | 15.– |
|--------------------------|------|

|                                    |      |
|------------------------------------|------|
| <b>Haldgefrorenes mit Absinthe</b> | 12.– |
|------------------------------------|------|

|                                  |      |
|----------------------------------|------|
| <b>Hausgemachter Tarte tatin</b> | 11.– |
| mit Vanille Eis oder Doppelrahm  | 13.– |

|                                |      |
|--------------------------------|------|
| <b>Vermicelle mit Meringue</b> | 10.– |
|--------------------------------|------|

|                                                       |      |
|-------------------------------------------------------|------|
| <b>Käseplatte aus der Region (von <i>Sterchi</i>)</b> | 15.– |
|-------------------------------------------------------|------|

|                                                                                          |      |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|
| <b>Sorbet</b> neuchâtelois (mit Absinthe),<br>valaisan (Abricotine) oder colonel (Vodka) | 14.– |
|------------------------------------------------------------------------------------------|------|

|                                                                                           |               |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Eiskugeln</b> Vanille •, Mocca •, Schokolade • oder Erdbeere •<br>(mit Schlagrahm 2.–) | die Kugel 4.– |
|-------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|

|                                                         |               |
|---------------------------------------------------------|---------------|
| <b>Sorbetkugeln</b> Zitrone •, Aprikose • oder Absinthe | die Kugel 4.– |
|---------------------------------------------------------|---------------|



Fleischherkunft:  
Wildfleisch (CH, F, AUT) •  
Fisch & Meeresfrüchte (CH, F)



10.2025