



Carte de midi

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.-
Terrine de faisan au pinot gris et sa confiture d'oignons		15.-
Soupe à l'oignon gratinée		11.-
Foie gras mi-cuit fait maison avec sa brioche		24.-
6 / 12 escargots ●	12.-	19.-

Plats

Menu du jour simple		20.-
avec dessert		26.50
Rognons de veau, sauce moutarde		34.-
polenta crémeuse		
Omelette au fromage ou aux fines herbes avec salade composée		22.-
Pithivier de faisan, foie gras et côtes de bettes	(15 min)	39.-
sauce du Cercle et gourmandises de légumes		
Pièce du boucher braisée au pinot noir (cuisson: 4 heures)		43.-
polenta crémeuse et gourmandises de légumes		
Farandole de légumes de saison		30.-
polenta crémeuse et œuf poché		
Croustillant de tomme sur salade composée		29.-
Tartare de bœuf toasts et beurre	(150g)	31.-
	(220g)	38.-
Moules de bouchot « AOP » (selon arrivage)	marinière	29.-
pommes frites fraîches	poulette	30.-

Les pioupious

Petit steak de bœuf	18.-
pommes frites fraîches et légumes du jour	

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

Les gourmandises de tata Armelle

Assortiment gourmand 15.–

Parfait à l'absinthe 12.–

Cœur coulant au chocolat et sa glace vanille 12.–

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

le Pain perdu avec glace mangue maison 10.–

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

Sorbet neuchâtelois, valaisan, colonel ou limoncello 14.–

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

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



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*





Lunch menu

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.-
Pheasant and pinot gris terrine, red onion chutney		15.-
Onion soup, gratinée		11.-
Homemade foie gras with toast		24.-
6 / 12 snails ●	12.-	19.-

Plats

Lunchtime menu	Main course with dessert		20.- 26.50
Sauteed veal kidneys, mustard sauce creamy polenta			34.-
Cheese or herb omelette	with mixed salad		22.-
Pheasant pithivier (pasty), foie gras and Swiss chard "Cercle" sauce and vegetables	(15 min)		39.-
Beef braised in Pinot noir (cooking: 4 heures) creamy polenta and vegetables			43.-
Farandole of seasonal vegetables creamy polenta and poached egg			30.-
Tomme cheese surrounded by a filo pastry	on mixed salad		29.-
Beef Tartar	toast and butter	(150g) (220g)	31.- 38.-
Mussels de bouchot « PDO » homemade chips	marinière (cooked in white wine) poulette (with cream added)		29.- 30.-

For the children

Small beef steak	18.-
homemade thin chips and vegetables of the day	

« 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

Auntie Armelle's delicacies

A selection of desserts of the moment

15.-

Frozen parfait with absinthe

12.-

Chocolat "melt" and vanilla ice cream

12.-

Apple "tarte tatin" on a Breton shortbread with vanilla ice cream or double cream

11.-
13.-

French toast with homemade mango ice cream

10.-

Cheeses from "here and there" (from *Sterchi*)

15.-

Sorbet neuchâtelois (with absinthe), valaisan (abricotine), colonel (vodka) or limoncello

14.-

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

the scoop 4.-

Sorbet lemon •, apricot • or absinthe

the scoop 4.-

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*



11.2025

Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte
sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	5.–	9.–
Gemischter Salat	9.–	17.–
Fasan Terrine „pinot gris“ mit roter Zwiebel-Konfitüre		15.–
Gratinierte Zwiebelsuppe		11.–
Hausgemachte Gänseleber mit Brioche		24.–
Weinbergschnecken ● 6/12 Stk.	12.–	19.–

Hauptspeisen

Tages Menu mit Dessert		20.– 26.50
Kalbsnieren an Senfsauce cremige Polenta		34.–
Käse- oder Kräuteromelett mit gemischter Salat		22.–
Fasan Pithivier, Gänseleber und Mangold Gewürzsauce und Gemüse	(15 min)	39.–
Zartes Rindsstück an Pinot (Kochen: 4 heures) Cremige Polenta und Gemüse		43.–
Saison Gemüse Teller Cremige Polenta und pochiertes Ei		30.–
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat		29.–
Rindstartar serviert mit Toasts und Butter	(150g) (220g)	31.– 38.–
Miesmuscheln von Bouchot „AOP“ feinen Pommes	marinière (mit Weisswein) poulette (mit Weisswein und Rahm)	29.– 30.–

Für unsere kleinen Gäste

Kleiner Rindssteak feinen Pommes und Tagesgemüse	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.–

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

Köstlichkeiten von tata Armelle

Gourmet Sortiment	15.–
--------------------------	------

Haldgefrorenes mit Absinthe	12.–
------------------------------------	------

Warme Schokoladenküchlein mit Vanille Eis	12.–
--	------

Hausgemachter Tarte tatin	11.–
mit Vanille Eis oder Doppelrahm	13.–

Verlorenes Brot mit hausgemachtem Mango Eis	10.–
--	------

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

Sorbet neuchâtelois (mit Absinthe), valaisan (Abricotine), colonel (Vodka) oder Limoncello	14.–
--	------

Eiskugeln Vanille •, Mocca •, Schokolade • oder Erdbeere • (mit Schlagrahm 2.–)	die Kugel 4.–
---	---------------

Sorbetkugeln Zitrone •, Aprikose • oder Absinthe	die Kugel 4.–
---	---------------



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*



11.2025