LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

▲ contient du gluten
● contient du lactose

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 bergère salade, carottes rapées, œuf dur, tomates cerises, croustillant de chèvre	▲ ●	18.–	
Cassolette de ris de veau et champignons	▲ ●		26.–

Entrées d'automne

Terrine de faisan au pinot gris, confiture d'oignons rouges	●	15.–
Foie gras mi-cuit fait maison avec son pain à l'orange confite (de chez *Conrad*)	▲	25.–
Crème de courge Butternut et potimarron	●	9.–
Assiette de jambon fumé de sanglier		18.–

Les incontournables

(fromages de chez *Sterchi* • viande de chez *Perroud*)

Fondue neuchâteloise	▲ ●	(200 g)	27.–	(250 g)	30.–
Fondue bourguignonne	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes		par pers.	49.– * 9.50
Fondue chinoise	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes		par pers.	49.– * 9.50
Fondue Bacchus	(220 g) (viande CH) suppl. de viande: 100 g	dès 2 personnes		par pers.	49.– * 9.50

* Toutes servies avec petite mêlée,
pommes frites fraiches,
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 (●).

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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

▲ contient du gluten
● contient du lactose

Mets de brasserie

Entrecôte de bœuf Black Angus, beurre tartufata pommes frites fraîches et salade verte	●		49.–
Cuisse de canard confite salade verte, pommes frites fraîches, poire et pomme aux airelles	●		39.–
Filet d'omble chevalier roti, salade mêlée sur potimarron confit, douceur de maïs et spätzli	▲ ●		41.–
Croustillant de tomme sur salade mêlée	▲ ●		29.–
Tartare de bœuf (CH), toasts et beurre	▲ ●	(150 g) (220 g)	32.– 39.–
Moules de bouchot « AOP » (selon arrivage) pommes frites fraiches	marinière poulette	● ●	30.– 31.–

La chasse est ouverte

exclusivement le soir ou le midi sur réservation

Noisettes de sanglier «sauvage» * sauce aux airelles	▲		46.–
Civet de chevreuil «Grand-mère» * servi en cocotte	▲ ●		38.–
Filets mignons de chevreuil * sauce grand veneur	▲ ●		51.–
* **Accompagnements** Garniture chasse et spätzli maison	▲ ●		
Cannellonis aux champignons gratinés (*Made in Italy*)	▲ ●	(15 min)	36.–
Assiette du chasseur végétarien	▲ ●		29.–

Les pioupious

avec 1 surprise à la fin

Petit steak de bœuf pommes frites fraiches ou légumes du jour	●	18.–
Cannellonis ½ portion	●	18.–

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

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

Tous les œufs servis à la brasserie sont issus de poules élevées en pleine air

Les horaires de la cuisine sont :
- le midi : 11h45 - 13h30
desserts jusqu'à 14h30
- le soir : • 18h45 - 21h00 (Lu-Me)
desserts jusqu'à 22h15
• 18h45 - 21h30 (Je-Sa)
desserts jusqu'à 22h30

Merci de votre compréhension

10.2026

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

▲ contains gluten
● contains lactose

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.–
Shepherd's salad grated carrots, boiled egg, cherry tomatoes, goats cheese surrounded by a crispy pastry	▲●	18.–	
Veal sweetbread and mushroom cassolette	▲●		26.–

Autumnal Starters

Pheasant and pinot gris terrine, red onion chutney	●	15.–
Homemade foie gras with its candied orange bread (from *Conrad*)	▲	25.–
Cream of marrow and pumpkin soup	●	9.–
Plate of smoked wild boar ham		18.–

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.	49.– * 9.50
Fondue chinoise (meat cooked in stock)	(220 g) (beef CH) supp: 100 g	min 2 people	per pers.	49.– * 9.50
Fondue Bacchus (meat cooked in wine and stock)	(220 g) (beef CH) supp: 100 g	min 2 people	per pers.	49.– * 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 (●).

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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

▲ contains gluten
● contains lactose

« Brasserie » dishes

Beef entrecote Black Angus, truffle butter homemade chips and green salad	●		49.–
Duck leg confit green salad, homemade chips, pear and apple with cranberries	●		39.–
Roasted Char fillet, vegetables of the day with pumpkin, sweetcorn and spätzli	▲●		41.–
Crispy tomme cheese on mixed salad	▲●		29.–
Beef Tartar (CH), toast and butter	▲●	(150 g) (220 g)	32.– 39.–
Mussels *de bouchot* « PDO » homemade chips	marinière (cooked in white wine) ● poulette (with cream added) ●		30.– 31.–

Hunting season

exclusively in the evening or at lunch with reservation

Filet of wild boar * Cranberry sauce	▲		46.–
Traditonal Jugged venison * served in a casserole	▲●		38.–
Roe deer tenderloin * Red wine sauce	▲●		51.–
***Accompaniments** Homemade «spätzli» and «chasse» accompaniments	▲●		
Mushroom cannelloni gratiné (from *Made in Italy*)	▲●	(15 min)	36.–
Our seasonal vegetarien dish	▲●		29.–

For the children

with 1 surprise for the dessert

Small beef steak homemade thin chips or vegetables of the day	●	18.–
Cannellonis ½ portion	●	18.–

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

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

All our eggs are free range

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 😃

10.2026

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

▲ Enthält Gluten
● Enthält Laktose

Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte sofort das Personal benachrichtigen.

Vorspeisen

	kleiner Teller	großer Teller
Grüner Salat	5.–	9.–
Gemischter Salat	9.–	17.–
Ziegenkäsesalat mit krustigem geräuchertem Speck ▲● geraffelten Karotten, hart gekochtes Ei, Cherry Tomaten und knuspriger Ziegenkäse	18.–	
Kalbsmilken mit Pilzen serviert im Töpfchen ▲●		26.–

Herbst Vorspeisen

Fasan Terrine „pinot gris" mit roter Zwiebel-Konfitüre ●	15.–
Hausgemachte Gänseleber mit seinem Brot und kandierten Orangen (von *Conrad*) ▲	25.–
Butternuss- und Potimarron-Kürbissuppe ●	9.–
Teller mit geräuchertem Wildschweinschinken	18.–

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	49.– * 9.50
Fondue chinoise	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	49.– * 9.50
Fondue Bacchus	(220 g) (Fleisch CH) zusätzl. Fleisch: 100 g	ab 2 Personen	pro Person	49.– * 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 (●).

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte sofort das Personal benachrichtigen.

▲ Enthält Gluten
● Enthält Laktose

Speisen aus der Brasserie

Rinds EntrecôteBlack Angus, Tartufata-Butter frischen feinen Pommes und grüner Salat	●		49.–
Konfierte Entenkeule grüner Salat, frischen feinen Pommes, Birne und Apfel mit Preiselbeeren	●		39.–
Saiblings Filets gebraten, gemischter Salat auf kandiertem Potimarron, Maiscreme und Spätzli	▲ ●		41.–
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat	▲ ●		29.–
Rindstartar (CH), Toasts und Butter	▲ ●	(150 g) (220 g)	32.– 39.–
Miesmuscheln von Bouchot „AOP“ feinen Pommes	marinière (mit Weisswein) ● poulette (mit Weisswein und Rahm) ●		30.– 31.–

Die Jagdzeit ist eröffnet

Nur abends oder mittags auf Reservation

Wildschwein-Nüssli «sauvage» * an Preiselbeersauce	▲		46.–
Rehpfeffer „Grossmutter Art“ * serviert in einer Kokotte	▲ ●		38.–
Rehmedaillos * Grand veneur Sauce	▲ ●		51.–
* **Beilagen** Wildgarnitur und hausgemachte Spätzli	▲ ●		
Pilz Cannelloni gratiniert (von *Made in Italy*)	▲ ●	(15 min)	36.–
Vegetarischer Jäger Teller	▲ ●		29.–

Für kleine Gäste

mit 1 Überraschung am Ende

Kleiner Rindssteak feinen Pommes oder Tagesgemüse	●	18.–
Cannellonis ½ portion	●	18.–

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

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

Alle Eier, die in der Brasserie serviert werden, stammen von Freilandhühnern

10.2026