LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

Carte de midi

▲ 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.–	
Terrine de faisan au pinot gris, confiture d'oignons rouges	●		15.–
Crème de courge Butternut et potimarron	●		9.–

Plats

Menu du jour simple / avec dessert 20.– / 27.50

Entrecôte de bœuf Black Angus, beurre tartufata pommes frites fraîches et salade verte	●		49.–
Civet de chevreuil «Grand-mère» servi en cocotte garniture chasse et spätzli maison	▲ ●		38.–
Cuisse de canard confite de chez moi 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.–
Cannellonis aux champignons gratinés (*Made in Italy*)	▲ ●	(15 min)	36.–
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)	marinière ●		30.–
pommes frites fraiches	poulette ●		31.–

Les pioupious

avec 1 surprise à la fin

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

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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

▲ contient du gluten
● contient du lactose

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

Les gourmandises de tata Armelle

Assortiment gourmand ●		15.–
Parfait à l'absinthe ●		13.–
Tarte tatin nature sur sablé breton ● avec glace vanille ou avec crème double		12.– 14.–
Meringue d'automne ●		12.–
Assiette de fromages d'ici et d'ailleurs ● affinés par la *Maison du Fromage Sterchi*		15.–
Sorbet neuchâtelois, valaisan, colonel ou limoncello		14.–
Glace vanille●, choco●, café● ou fraise● ● (supplément chantilly 2.–)	la boule	4.–
Sorbet citron●, abricot● ou absinthe	la boule	4.–

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

10.2026

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

Lunch menu

▲ 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.–	
Pheasant and pinot gris terrine, red onion chutney	●		15.–
Cream of marrow and pumpkin soup	●		9.–

Plats

Lunchtime menu Main course / with dessert 20.– / 27.50

Beef entrecote Black Angus, truffle butter homemade chips and green salad	●		49.–
Traditonal Jugged venison served in a casserole hunting garnish and homemade spätzli	▲ ●		38.–
Duck leg confit de chez moi salade verte, pommes frites fraîches, poire et pomme aux airelles	●		39.–
Roasted Char fillet, vegetables of the day with pumpkin, sweetcorn and spätzli	▲ ●		41.–
Mushroom cannelloni gratiné (from *Made in Italy*)	▲ ●	(15 min)	36.–
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.–

For the children

with 1 surprise for the dessert

Beef steak homemade thin chips or vegetables of the day	●	18.–
Cannellonis ½ portion	●	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 (●).

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

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

▲ contains gluten
● contains lactose

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

Homemade Desserts

A selection of desserts of the moment ●			15.–
Frozen parfait with absinthe ●			13.–
Apple « tarte tatin » ●			12.–
with vanilla ice cream or double cream			14.–
Autumn meringue ●			12.–
Choice of local cheeses (from *Sterchi*) ●			15.–
Sorbet neuchâtelois (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.–

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

10.2026

LA BRASSERIE DU CERCLE 1848

Mittagsmenü

▲ 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.–	
Fasan Terrine „pinot gris" mit roter Zwiebel-Konfitüre	●		15.–
Butternuss- und Potimarron-Kürbissuppe	●		9.–

Hauptspeisen

Tages Menu ohne / mit Dessert			20.– / 27.50
Rinds EntrecôteBlack Angus, Tartufata-Butter frischen feinen Pommes und grüner Salat	●		49.–
Rehpfeffer „Grossmutter Art" serviert in einer Kokotte Wildgarnitur und hausgemachte Spätzli	▲●		38.–
Konfierte Entenkeule de chez moi salade verte, pommes frites fraîches, poire et pomme aux airelles	●		39.–
Saiblings Filets gebraten, gemischter Salat auf kandiertem Potimarron, Maiscreme und Spätzli	▲●		41.–
Pilz Cannelloni gratiniert (von *Made in Italy*)	▲●	(15 min)	36.–
Knuspriger Käse Tomme auf gemischtem Salat	▲●		29.–
Rindstartar (CH), Toasts und Butter	▲●	(150 g) (220 g)	32.– 39.–
Miesmuscheln von Bouchot „AOP" marinière (mit Weisswein)	●		30.–
feinen Pommes poulette (mit Weisswein und Rahm)	●		31.–

Für kleine Gäste

mit 1 Überraschung am Ende

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

FAIT MAISON
labelfaitmaison.ch

Nahrungsmittelallergien
Bei Allergien und Intoleranz bitte sofort das Personal benachrichtigen.

▲ Enthält Gluten
● Enthält Laktose

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

Hausgemachte Desserts

Gourmet Sortiment ●			15.–
Haldgefrorenes mit Absinthe ●			13.–
Hausgemachter Tarte tatin ● mit Vanille Eis oder Doppelrahm			12.– 14.–
Vermicelle mit Meringue ●			12.–
Käseplatte aus der Region (von *Sterchi*) ●			15.–
Sorbet neuchâtelois (mit Absinthe), valaisan (Abricotine) oder colonel (Vodka)			14.–
Eiskugeln Vanille●, Mocca●, Schokolade● oder Erdbeere● ● (mit Schlagrahm 2.–)		die Kugel	4.–
Sorbetkugeln Zitrone●, Aprikose● oder Absinthe		die Kugel	4.–

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