

MENU 1

Menu 3 plats 96.-
3-Gang Menü
3-course menu

Menu 5 plats 136.-
5-Gang Menü
5-course menu

Terrine de foie gras de canard · rhubarbe

Entenleberterrine · Rhabarber
Duck liver terrine · rhubarb

Noix de St.-Jacques · courge · sauce ail d'ours

St. Jakobsmuscheln · Kürbis · Bärlauchsauce
Scallops · pumpkin · wild garlic



**Tournedos « Cœur de filet de bœuf Black Angus »
Trois sauces Maison · gnocchi · légumes**

Rindsfilet « Herzstück vom Black Angus »
Drei Haussaucen · Gnocchi · Gemüse
Beef fillet · three homemade sauces · gnocchi · vegetables



Choix de fromages

Käseauswahl
Choice of cheese

Buffet de desserts

Dessertbuffet
Sweets buffet

MENU 3

Menu 3 plats 81.-
3-Gang Menü
3-course menu

Menu 5 plats 116.-
5-Gang Menü
5-course menu

Saumon fumé · blinis · mayonnaise au citron

Geräucherter Lachs · Blinis · Zitronenmayonnaise
Smoked salmon · blinis · lemon mayonnaise

Crevettes grillées · Tagliioni noires · asperges · beurre blanc

Gebatene Krevetten · schwarze Tagliolini · Spargeln · klare Butter
Grilled Shrimps · black tagliolini · asparagus · clear butter



Filet de truite saumonée du Doubs · sauce safran · riz · chou-pomme

Lachsforellenfilet vom Doubs · Safransauce · Reis · Kohlrabi
Salmon trout fillet from Doubs · saffron sauce · rice · kohlrabi



Choix de fromages

Käseauswahl
Choice of cheese

Buffet de desserts

Dessertbuffet
Sweets buffet

MENU 2

Menu 3 plats 84.-
3-Gang Menü
3-course menu

Menu 5 plats 118.-
5-Gang Menü
5-course menu

Asperges suisses fraîches · vinaigrette · jambon cru

Frische Schweizer-Spargeln · Vinaigrette · Rohschinken
Fresh swiss asparagus · vinaigrette · raw ham

Filets de perche suisses meunière · pomme vapeur

Schweizer Eglifilets Müllerin-Art · Salzkartoffel
Swiss Perch filets · steamed potatoe



Escalopes de filet de veau sauce ail des ours · riz · légumes

Kalbsfiletschnitzel Bärlauchsauce · Reis · Gemüse
Escalopes of fillet of veal wild garlic sauce · rice · vegetables



Choix de fromages

Käseauswahl
Choice of cheese

Buffet de desserts

Dessertbuffet
Sweets buffet

MENU 4

Menu 5 plats 75.-
5-Gang Menü
5-course menu

Salade mixte

Gemischter Salat
Mixed salad

Velouté d'asperges

Spargel-velouté
Asparagus velouté



Tagliatelles · sauce forestière

Hausgemachte Nudeln · Pilzrahmsauce
Tagliatelles · creamy mushroom sauce



Choix de fromages

Käseauswahl
Choice of cheese

Buffet de desserts

Dessertbuffet
Sweets buffet

Pour commencer...

METS FROIDS

KALTE GERICHTE

COLD DISHES

	ENTRÉE VORSPEISE STARTER	PORTION HAUPTGANG MAIN
Salade verte Grüner Salat Green salad	7.50	11.00
Salade mixte Gemischter Salat Mixed salad	12.00	15.50
Assiette des Grisons Bündner Trockenfleisch Air-dried beef from the Grisons	22.00	30.00
Terrine de foie gras de canard · rhubarbe Entenleberterrine · Rhabarber Duck liver terrine · rhubarb	28.00	39.50
Saumon fumé · blinis · mayonnaise au citron Geräucherter Lachs · Blinis · Zitronenmayonnaise Smoked salmon · blinis · lemon mayonnaise	22.00	30.00
Carpaccio de bœuf Rindscarpaccio Beef carpaccio	22.00	30.00
Tartare de bœuf traditionnel Traditioneller Rindstartar Beef tartar traditional	25.00	37.00
Asperges suisses fraîches · vinaigrette · jambon cru Frische Schweizer-Spargeln · Vinaigrette · Rohschinken Fresh swiss asparagus · vinaigrette · raw ham	23.00	35.00

POTAGES & ENTREMETS

SUPPEN & SORBETS

SOUPS & SORBETS

Crème de légumes · garnitures Gemüsecremsuppe Vegetables cream soup	7.00
Velouté d'asperges Spargel-velouté Asparagus velouté	8.50
Sorbet citron · champagne Zitronensorbet · Champagner Lemon sorbet · champagne	5.50

METS CHAUDS

WARME GERICHTE

WARM MEALS

	ENTRÉE VORSPEISE STARTER
Filets de perche Suisses meunière · pomme vapeur Schweizer Eglifilets Müllerin-Art · Salzkartoffel Swiss Perch fillets · steamed potatoe	24.00
Filet de truite saumonée du Doubs · sauce safran · chou-pomme Lachsforellenfilet vom Doubs · Safransauce · Kohlrabi Salmon trout fillet from Doubs · saffron sauce · kohlrabi	26.00
Escalopes de foie gras tièdes · fraise, pistache · vin rouge Gebratene Entenleber · Erdbeer, Pistazie · Rotwein Warm duck liver · strawberry, pistachio · red wine	33.00
Noix de St.-Jacques · courge · sauce ail d'ours St. Jakobsmuscheln · Kürbis · Bärlauchsauce Scallops · pumpkin · wild garlic	29.50
Crevettes grillées · Taglioli noirs · asperges · beurre blanc Gebratene Krevetten · schwarze Tagliolini · Spargeln · klare Butter Grilled Shrimps · black tagliolini · asparagus · clear butter	23.00
Feuilleté aux champignons à la crème Blätterteiggebäck mit Pilzrahmsauce Puff pastry with mushroom creamy sauce	21.00
Tagliolini à l'encre de seiche · sauce crème · asperges Schwarze Tagliolini · Rahmsauce · Spargeln Black tagliolini · creamy sauce · asparagus	22.00
Risotto à l'ail sauvage Bärlauchrisotto Wild garlic risotto	21.00

SUR RÉSERVATION PRÉALABLE

AUF VORBESTELLUNG

ON PREVIOUS ORDER

Fondue chinoise · Viande de bœuf fraîche en cubes 200 gr Fondue Chinoise · Rindfleisch frisch Würfel 200 gr Fondue chinoise · cubes of fillet of beef 200 gr	45.50
Supplément 100 gr	15.00
Fondue chinoise spéciale · Viande de bœuf fraîche en cubes 150 gr 3 Saumon · 3 crevettes · 3 noix de Saint-Jacques Fondue Chinoise Spezial Rindfleisch frisch Würfel 150 gr 3 Lachs · 3 Krevetten · 3 St. Jakobsmuscheln Fondue chinoise special cubes of fillet of beef 150 gr 3 salmon · 3 shrimps · 3 scallops	58.00
Supplément 100 gr viande de boeuf	15.00
Supplément poisson 2 pièces de chaque	15.00
Fondue Neuchâteloise au fromage Neuenburger Käsefondue Neuchâtel Cheese Fondue	28.50

Pour continuer...

METS DE SAISON

GERICHTE

DISHES

Tournedos Rossini « Cœur de filet Black Angus » · Foie gras poêlé jus aux truffes · gnocchi · légumes 66.00

Rinds-Filet Rossini · Entenleber · Trüffeljus · Gnocchi · Gemüse
Beef fillet Rossini · duck liver · truffle juice · gnocchi · vegetables

Entrecôte de bœuf « Black Angus » Café de Paris · Pommes frites · légumes 49.00

Rinds-Entrecôte · Kräuterbutter · Pommes frites · Gemüse
Beef entrecote · butter with herbs · french fries · vegetables

Tournedos « Cœur de filet de bœuf Black Angus » Trois sauces Maison · gnocchi · légumes 57.00

Rindsfilet « Herzstück vom Black Angus »
Drei Haussaucen · Gnocchi · Gemüse
Beef fillet · three homemade sauces · gnocchi · vegetables

Escalopes de filet de veau sauce ail des ours · riz · légumes 49.50

Kalbsfiletschnitzel Bärlauchsauce · Reis · Gemüse
Escalopes of fillet of veal wild garlic sauce · rice · vegetables

Emincé de filet de bœuf Stroganoff · riz · légumes 48.00

Rindsfiletgeschnetzeltes Stroganoff · Reis · Gemüse
Sliced beef fillet Stroganoff · rice · vegetables

Filet de poulet forestière · tagliatelles 42.00

Pouletfilet mit Pilzrahmsauce · hausgemachte Nudeln
Chicken fillet with mushroom creamy sauce · tagliatelles

Langue de boeuf · sauce câpres · riz · légumes 35.00

Rindszunge · Kapernsauce · Reis · Gemüse
Beef tongue · capers sauce · rice · vegetables

Escalopes de filet de veau sauce stroganoff · pommes frites 48.00

Kalbsfiletschnitzel Stroganoffsauce · Pommes frites
Escalopes of fillet of veal stroganoff sauce · french fries

Risotto à l'ail sauvage 31.00

Bärlauchrisotto
Wild garlic risotto

Tagliolini à l'encre de seiche · sauce crème · asperges 33.00

Schwarze Tagliolini · Rahmsauce · Spargeln
Black tagliolini · creamy sauce · asparagus

Tagliatelles · sauce forestière 29.50

Hausgemachte Nudeln · Pilzrahmsauce
Tagliatelles · creamy mushroom sauce

Assiette de légumes · pommes vapeurs 32.00

Gemüseteller · Salzkartoffeln
Vegetable plate · steamed potatoes

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 les frites. Le pain est fait maison à partir de farine blanche, mi-blanche et multigrain suisse.



Die auf dieser menü angebotenen mahlzeiten werden vor ort aus rohen und traditionellen produkten gemäss den kriterien des fait maison labels hergestellt, mit ausnahme der frites. Das brot wird aus weissem, halbweissem und schweizer mehrkornmehl hausgemacht.

The meals offered on this menu are made on site from raw and traditional products according to the criteria of the fait maison label, except the fries. The bread is homemade from white, half-white and swiss multigrain flour.

Provenance des viandes et poissons: Volaille CH et FR / Bœuf CH et IE / Veau CH /

Truite et Perche CH / Noix de St-Jacques Pacifique / Saumon Atlantique / Crevette VN

POISSONS & CRUSTACÉS

FISCHE & KRUSTENTIERE

FISHS & SHELLFISHS

Filets de perche Suisses meunières sauce tartare · pommes vapeur 44.00

Schweizer Eglifilets Müllerinart · Tartarsauce · Salzkartoffeln
Swiss Perch fillets · tartar sauce · steamed potatoes

Noix de St.-Jacques · courge · sauce ail d'ours · pommes vapeur 49.50

St. Jakobsmuscheln · Kürbis · Bärlauchsauce · Salzkartoffeln
Scallops · pumpkin · wild garlic · steamed potatoes

Crevettes grillées · tagliolini noires · asperges · beurre blanc 46.00

Gebratene Krevetten · schwarze Tagliolini · Spargeln · klare Butter
Grilled Shrimps · black tagliolini · asparagus · clear butter

Filet de truite saumonée du Doubs · sauce safran · riz · chou pomme 48.50

Lachsforellenfilet vom Doubs · Safransauce · Reis · Kohlrabi
Salmon trout fillet from Doubs · saffron sauce · rice · kohlrabi

ASSIETTES FITNESS

(MET GRILLÉ ACCOMPAGNÉ DE CRUDITÉS)

FITNESS TELLER

(GEBRATENE SPEISEN MIT VERSCHIEDENEN SALATEN)

FITNESS PLATE

(MEAT WITH SALADS)

Entrecôte de bœuf 44.00

Rinds-Entrecôte
Beef entrecote

Filet de poulet 33.00

Geflügelfilet
Chicken fillet

Crevettes grillées 42.00

Grillierte Krevetten
Grilled shrimps

Escalopes de filet de veau 46.00

Kalbsfiletschnitzel
Escalopes of fillet of veal

POUR VOS RÉGIMES SPÉCIAUX, ALLERGIES ET INTOLÉRANCES, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SERVICE.

BEI ALLERGIEN ODER GEWISSEN INTOLERANZEN UND DIÄTEN, WENDEN SIE SICH BITTE AN DAS SERVICEPERSONAL.

IN THE EVENT OF ALLERGIES OR DIETS, PLEASE GET IN TOUCH WITH THE SERVICE TEAM.

Pour terminer...

FROMAGES DU BUFFET

KAESE

CHEESE

Choix de fromages d'ici et d'ailleurs (5 pièces) 12.50

Käseauswahl
Choice of cheese

DESSERTS DU BUFFET

SÜSSSPEISEN

SWEETS

Grand choix de gourmandises du pâtissier 4.50 pièce

Grosse Auswahl hausgemachte Patisserien
Large choice of sweets

COUPES DE GLACE

EIS

ICE

Coupe Danemark 13.00
Glace vanille • Crème chantilly • Sauce chocolat

Coupe Banana Split 15.50
Glace vanille, fraise et pistache
Banane • Crème chantilly • Sauce chocolat

Coupe Maison 14.00
Glace vanille et fraise
Salade de fruits frais • Maraschino • Crème chantilly

Coupe Royale 15.00
Glace vanille et chocolat
Banane • Crème chantilly • Sauce chocolat

Coupe Claudine 12.50
Glace vanille • Cognac aux œufs • Crème chantilly

Coupe Café glacé 10.00
Glace mocca • Crème chantilly

Coupe Colonel 14.00
Sorbet citron • Vodka

Coupe Caporal 15.00
Glace vanille • Whisky

Meringue chantilly 10.00

Meringue glacée chantilly 12.00
Glace vanille et fraise • Crème chantilly

Frappés, arôme au choix 8.50

Glaces et sorbets Maison
1 boule nature 4.00 1 boule avec chantilly 5.50
2 boules natures 7.50 2 boules avec chantilly 9.50

Arômes :
Vanille • Mocca • Pistache • Chocolat
Citron* • Fraise* • Framboise*

*sans lactose

À découvrir...

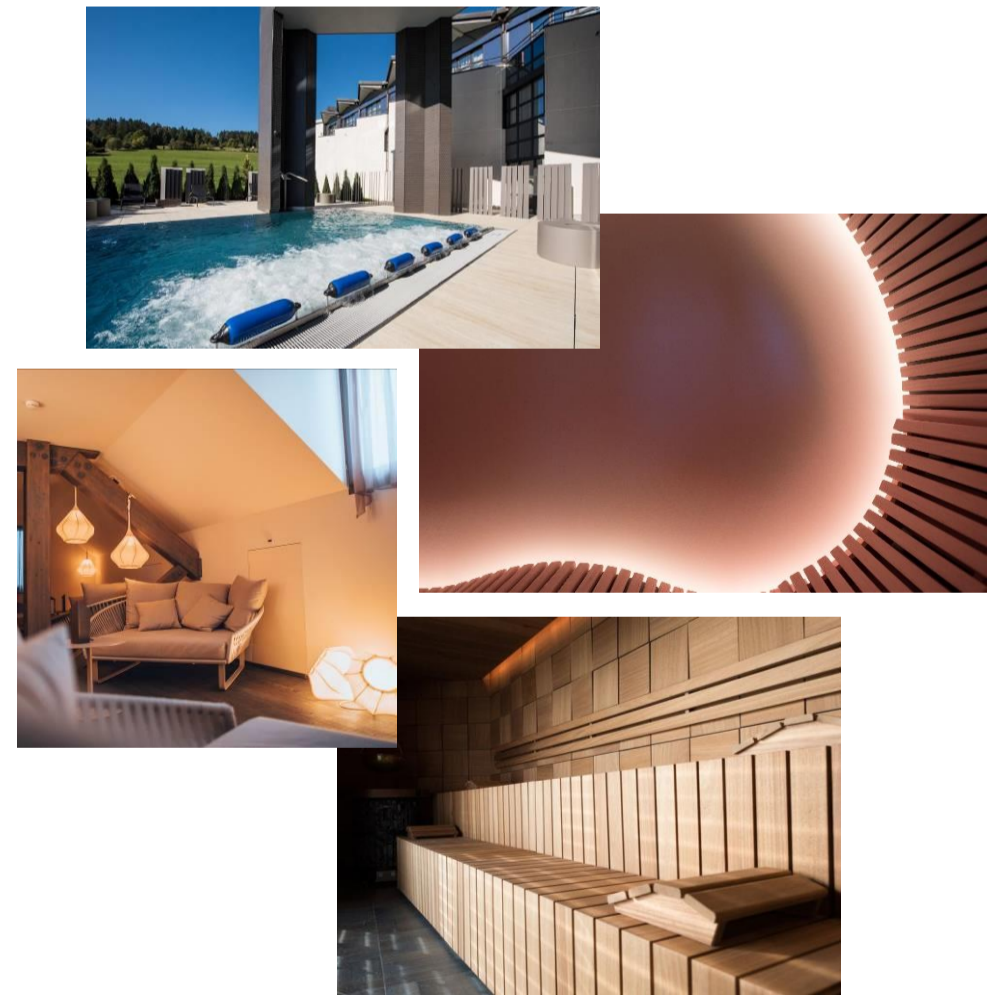
SE RÉUNIR

Découvrez nos salles de réunions et banquets.
Le cadre idéal pour vos événements de 20 à 180 personnes,
avec projection, sonorisation, etc.



SE DÉTENDRE

Notre wellness est ouvert à la clientèle de passage.
Sur réservation préalable d'un accès de 2h.



(SE) FAIRE PLAISIR

Bon de valeur 7 en 1 : dès 50.- montant • à choix
(valable au restaurant, wellness, hôtel, soins, massages,
beauté des pieds et des mains)
Forfait détente pour le wellness avec ou sans nuitée,
renseignements et brochure disponibles à la réception.



Pour accompagner...

VINS BLANCS		1dl	5dl
Chasselas Neuchâtel	Jungo & Fellmann, Cressier	5.50	27.50
Chardonnay sous-bois	Château d'Auvernier	11.50	57.50
Sauvignon « Réserve »	Kuntzer & fils, St. Blaise	9.50	47.50
Pinot Gris	Jungo & Fellmann, Cressier	8.50	42.50
Fifty-Fifty	Cave des Côteaux	6.00	30.00
Petite Arvine	Cave Emery, Ayent	10.50	52.50
Rully	Bourgogne	12.50	62.50
Pouilly fumé	Vallée de la Loire	10.50	52.50
Château Fortia Blanc	Vallée du Rhône	13.00	65.00

VINS BLANCS DOUX

Dolc'inelle Bio (solaris)	Cave de la Béroche	11.50	57.50
----------------------------------	--------------------	-------	-------

VINS ROSÉS

Œil de Perdrix	Kuntzer & Fils, St. Blaise	8.00	40.00
Rosé de Gamay	Romandie	6.00	30.00

VINS ROUGES

Pinot Noir	Jungo & Fellmann, Cressier	8.00	40.00
Pinot Noir, Réserve	Kuntzer & Fils, St. Blaise	10.50	52.50
Gamaret Barrigue	Famille Porret, Cortaillod	12.50	62.50
Magie Noire	Prieuré, Cormondrèche	12.00	60.00
Gamay	Romandie	6.00	30.00
Rouge de Terre	Germanier, Vétroz	8.00	40.00
Cayas	Germanier, Vétroz	16.50	82.50
Passo di Tambo	Tamborini, Lamone	9.50	47.50
Sottobosco	Agriloro, Arzo	14.00	70.00
Pommard	Bourgogne	16.50	82.50
Châteauneuf-du-Pape	Vallée du Rhône	14.50	72.50
Château Loumelat	Bordeaux	9.50	47.50
Château Moutte Blanc	Bordeaux, Margaux	15.00	75.00

Disponible également en 2dl et 3dl...

CHAMPAGNE

		1dl
Geoffroy « Expression »	Brut 1 ^{er} cru	17.00
Geoffroy « Empreinte »	Brut 1 ^{er} cru <i>Chopine 3,75 dl</i>	66.00
Kir Royal	Champagne (cassis, pêche, fraise)	18.00

MOUSSEUX

		1dl
Mauler Môtiers	Brut, Cuvée Bénédictins,	10.00
Cocktail Maison	Mousseux et liqueur à choix	11.50
Prosecco	Extradry, Italie	10.00
Spritz « Maison »	Prosecco, Campari, Limonade	12.00

VINS AU VERRE