



14.02.2019

Menu de la Saint-Valentin

Tartare de buffle du Val-de-travers aux tomates séchées, œuf de caille et sel noir
*Büffeltatar aus dem Val de Travers mit getrockneten Tomaten,
Wachtel-Ei und schwarzem Salz*

Blinis de noix de st-jacques pôlée au yuzu et miel
Jakobsmuschel-Blinis mit Yuzu und Honig

Granité aux fruits exotiques
Granité mit exotischen Früchten

„Surf and Turf,, duo de filet de bœuf et langoustine sur galette de pommes de terre et légumes
„Surf and Turf,, Duo vom Rindsfilet mit Languste auf Kartoffelgalette und Gemüse

Les douceurs du cœur de notre pâtissier
Süsse Überraschung von unserem Patissier

Menu CHF 90

Menu sans noix de st-jacques CHF 75

Origine de la viande et du poisson / *Fleisch- und Fischherkunft*

Buffle: Suisse / Büffel: *Schweiz*

Noix de st-jacques: France / Jakobsmuschel: *Frankreich*

Boeuf: Irlande / Rind: *Irland*

Langoustine: Vietnam / Languste: *Vietnam*





Nos propositions de vins

	Jahr	cl	CHF
<i>Apero / Aperitif</i>			
Les Perles de Stéphane, Stephan Martin, Ligerz		10	9
Champagner, Perrier-Jouët Grand Brut		10	14
		37.5	67
		75	105
<i>Vins ouverts en bouteilles / Offenweine in Flaschenqualität</i>			
Pinot Gris, Weingut Frauenkopf Nick Bösiger, Twann		10	7.50
Sauvignon Blanc, Johannes Louis, Schafis		10	7.50
Éil de Perdrix, Stephan Martin, Ligerz		10	6.50
Pinot Noir, Johanniterkeller, Martin Hubacher, Twann		10	5.70
Pinot Noir Reserve Magnum, Fabian Teutsch-Marugg, Weingut Schlössli, Schafis		10	8.50
Primitivo di Manduria DOP, Cantine San Marzano (100% Primitivo)		10	6.50
<i>A deux / Zu zweit</i>			
Chasselas	2016	75	43
<i>Bielersee AOC, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch-Marugg, Schafis</i>	2016	50	24
Sauvignon Blanc	2017	50	35
<i>Bielersee AOC, Weingut Schlössli, Fabian Teutsch-Marugg, Schafis</i>			
Pinot Noir Cuvée, Pur Sang	2015	75	129
<i>Neuchâtel AOC, Louis-Phillippe Burgat, Domaine de Chambleau, Colombier</i>			
Sassi Grossi	2013	75	98
<i>Merlot del Ticino AOC, Gialdi, Alfred De Martin, Mendrisio</i>			
Gros'Noré, (Mourvèdre, Grenache, Cinsault)	2013	75	88
<i>Bandol AOC, Domaine Gros'Noré, Alain Pascal, Provence</i>			
Amarone, (Corvina, Molinara, Rondinella)	2012	75	89
<i>Valpolicella DOC, Costasera Amarone, Masi, Veneto</i>	2012	37.5	59
Luce, (Merlot, Sangiovese)	2014	75	149
<i>Toscana IGT, Luce della Vite, Toscana</i>	2014	37.5	78
<i>Pour le dessert / Zum Dessert</i>			
Le Rêve (Riesling x Sylvaner, Sylvaner, Pinot Noir)	2015	4	8
<i>Bielersee AOC, Weingut zum Twannbach, Adrian Klötzli, Twann</i>		37.5	52

