

A la carte

	Entrée / Plat principal Vorspeise / Hauptgang
Salade du marché <i>Bunter Marktsalat</i>	13
Saumon suisse mariné gravé lax avec blinis et raifort <i>Marinierter Schweizer Graved Lachs mit Blinis und Meerrettich</i>	25
Carpaccio de buffle du Val-de-Travers fumé, noix, marrons et cynorhodon <i>Geräuchertes Büffel-Carpaccio aus dem Val-de-Travers mit Nüssen, Kastanien und Hagenbutte</i>	25
Crème de vin blanc au foin et croûtons à l'ail <i>Weisswein-Heusuppe mit Knoblauch-Croutons</i>	14
Raviolis du moment avec sauce crème légère et Grana Padano <i>Tagesravioli mit leichter Rahmsauce und Grana Padano</i>	23/32
Risotto crémeux au gin avec noix de St.-Jacques poêlées et légumes <i>Sämiges Risotto mit Gin, gebratenen Jakobsmuscheln und Gemüse</i>	28/39
Filets de perche meunière, pommes allumettes et bouquet de légumes <i>In Butter gebratene Eglifilets dazu Pommes Allumettes und Gemüsebouquet</i>	29/40
Filet d'omble chevalier sauce au fenouil, mousseline de pommes de terre et poireaux <i>Saiblingsfilet mit Fenchelsauce, Kartoffel-Mousseline und Lauch</i>	42
Poularde de Bresse, farcie aux morilles, jus corsé nouilles fraîches et légumes d'hiver <i>Mit Morcheln gefülltes Bressehuhn an seinem Jus, frische Nudeln und Wintergemüse</i>	41
Entrecôte d'agneau de Neuchâtel lardé, lentilles beluga, mousse noisettes et salsifis <i>Neuenburger Lamm-Entrecôte mit Speck, Beluga-Linsen und Haselnuss-Schwarzwurzelmouse</i>	47
Filet de bœuf poêlé, jus à la truffe, foie gras, pommes dauphine et légumes <i>Gebratenes Rindsfilet mit getrüffeltem Jus, Entenleber, Dauphine-Kartoffeln und Gemüse</i>	53

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

Saumon: Suisse / *Lachs*: Schweiz

Buffle: Suisse / *Büffel*: Schweiz

St.-Jacques: États-Unis / *Jakobsmuschel*: USA

Perches: Pologne / *Egli*: Polen

Ombles: Suisse / *Saibling*: Schweiz

Poularde: France / *Bressehuhn*: Frankreich

Agneau: Suisse / *Lamm*: Schweiz

Porc (Lardo): Italie / *Schwein (Lardo)*: Italien

Boeuf: Suisse / *Rind*: Schweiz

Canard (Foie Gras): France / *Entenleber*: Frankreich

Menu « JPR »

Carpaccio de buffle du Val-de-Travers fumé,
noix, marrons et cynorhodon

*Geräuchertes Büffel-Carpaccio aus dem Val-de-Travers
mit Nüssen, Kastanien und Hagenbutte*

Filet de bœuf poêlé, jus à la truffe,
foie gras, pommes dauphine et légumes

*Gebratenes Rindsfilet mit Trüffel-Jus,
Entenleber, Dauphin-Kartoffeln und Gemüse*

Fondant au chocolat,
mandarine *rôtie* au miel et glace yogurt

*Lauwarmer Schokoladenkuchen,
gebackene Mandarinen mit Honig und Joghurt-Eis*

Menu complet 88

Entrée 25

Plat principal 53

Dessert 15

Origine de la viande / Fleischherkunft

Buffle: Suisse / Büffel: Schweiz

Boeuf: Suisse / Rind: Schweiz

Canard (Foie Gras): France / Entenleber: Frankreich

Desserts maison & fromages

Suggestion de nôtre Chef Pâtissier <i>Empfehlung unseres Patissiers</i>	15
Vermicelles demi-portion	8.50
Vermicelles	12
Coupe Nesselrode	12.50
Fondant au chocolat, mandarine rôtie au miel et glace yogurt <i>Lauwarmer Schokoladenkuchen, gebackene Mandarinen mit Honig und Joghurt-Eis</i>	15
Tarte tatin avec double crème de Gruyères et glace Maple Walnut <i>Tarte Tatin mit Greyerzer Doppelrahm und Maple Walnut-Eis</i>	15
Assortiment de fromages <i>Käsevariation</i>	13
Demandez la carte des glaces Mövenpick <i>Fragen Sie nach unserer Mövenpick Glace-Karte</i>	

Si vous avez des questions sur les allergènes ou les intolérances alimentaires, veuillez contacter notre personnel.

Bei Fragen zu Allergenen oder Lebensmittelunverträglichkeiten wenden Sie sich bitte an unsere Mitarbeitenden.

Tous les prix en francs Suisses et 7.7% TVA inclus.

Alle Preise verstehen sich inklusive 7.7% MwSt. und in Schweizer Franken.

DANS LE RESTAURANT *IM RESTAURANT*



Le certificat COVID est obligatoire

Comme le Conseil fédéral l'a annoncé mercredi 8 septembre 2021, toute personne souhaitant se restaurer dans les espaces intérieurs des hôtels et restaurants depuis lundi 13 septembre 2021 doit être en possession d'un certificat Covid valable (personne vaccinée, guérie ou ayant un résultat de test négatif). De ce fait, seules les personnes ayant un certificat Covid valide sont autorisées à accéder aux espaces intérieurs de notre restaurant.

Ces règles s'appliquent à toutes les personnes profitant de nos salles intérieures (séminaires, fêtes de famille, particuliers).

Merci d'avance de nous présenter votre certificat, ainsi que votre pièce d'identité en entrant dans notre établissement.

Les clients souhaitant séjourner dans notre établissement ne sont pas dans l'obligation de posséder un certificat Covid valable.

Les installations sanitaires peuvent aussi être utilisées par les clients sans certificat Covid (obligation de porter un masque facial).

Nous vous remercions pour votre compréhension et votre coopération.

Hier gilt das Covid-Zertifikat

Wie der Bundesrat am Mittwoch 8. September 2021 beschlossen hat, gilt seit Montag 13. September 2021 in Innenräumen von Hotels und Restaurants die 3-G-Regel (Geimpft, Genesen oder Getestet). Zutritt zu den Restaurant-Innenräumen erhalten demnach nur noch Gäste mit gültigem Covid Zertifikat. Diese Regeln gelten für alle Gäste, die sich in unseren Restaurant-Innenräumen aufhalten (Seminare, Familienfeiern, Privatpersonen, Hotelgäste). Wir bitten Sie, beim Betreten unserer Räumlichkeiten unaufgefordert Ihr Zertifikat sowie einen Personalausweis vorzuweisen. Hotelgästen ist es erlaubt ohne Zertifikat ihr Zimmer zu beziehen. Die Sanitären Anlagen dürfen auch von Gästen ohne Zertifikat (Eintritt mit Gesichtsmaske) benutzt werden.

Wir danken Ihnen für Ihr Verständnis und die Mithilfe.