



Assiettes "Promeneurs"

Salade feuilles 8 / Salades et crudités 10
 Crème d'asperges vertes des Trois lacs 1^{er} 14 VGR
 Chèvre du Val-de-Ruz au thym et artichaut 1er 18 VGR
 Cocktail de crevettes grises Calypso 1^{er} 22
 Rillettes de lapin des Bois au porto et chocolat 1^{er} 18



Pain perdu aux asperges et ail des ours 34 VGR
 Asperges des Trois Lacs, hollandaise véritable 36 VGR
 Jambon Patta blanca "Alcala" 18 mois, supp.14



Sole du Nord cuite sur l'arête, safran et salicornes 52



Cabri des Breuleux : Epices 5* 30 / Tomate 0* 30
 Filet de porc au miel, gingembre et soja 34
 Magret de canette d'Appenzell à la rhubarbe 42
 Ris de veau aux chanterelles fraîches 44



Enfants

Salade-Steak haché de bœuf-Meringue Suchard 20



Composition toute en caramel 15
 Assiette du pâtissier 16
 Café glacé 12

Parfait glacé à l'absinthe larusée 15
 Moelleux Maracaibo 15



Vins au verre

Chasselas 6.- / Non filtré 6.-
 Chardonnay 7,60 / Pinot gris 7,60 / Spécialité 8,70
 Sauternes (Botrytis) 12.-
 Œil de perdrix 7,60 / Pinot noir 7,60
 Assemblage, selon la cave 8,70 / Spécialité du jour 9,50



Menu "Fête des Mères" 2024

Truite saumonée de Bremgarten
 Fumée au bois de hêtre, guacamole, chamarré
 Ou

Pâté maison de pintade d'Appenzell
 Au poivre sauvage et falernum de Larusée



Omble chevalier de Brüggli
 Aux asperges vertes du Vully et ciboulette
 Ou

Asperges blanches de Kallnach
 Aux chanterelles crémeuses et ail des ours



Sandre du Gothard au beurre cantonal
 Petites vapeur et jardinière
 Ou

Carré de veau aux herbes potagère
 Mousselines et jardinière



Corbeille de fraises du Vully à la crème double
 Ou

Nougat glacé maison au vrai Marasquin
 Ou

Fromages de la région

Prix du menu complet 82
 Premier, Suite, Dessert 62

1er froid 24 / 1er chaud 26 / Assiette 40
 Dessert du jour 15

Allergène

Ail-échalote-céleri-champignons-oléagineux-blé

