

# Menu de la Gare

**Gazpacho maison**  
*Hausgemachte Gazpacho*

\*\*\*

**Salade d'été avec sbrinz, accompagnée du filet de porc séché**  
**(La famille Montandon gère la boucherie des Ponts-de-Martel, dans le Jura neuchâtelois, depuis 1930)**  
*Sommer- Salat mit Sbrinz und luftgetrocknetem Schweinsfilet*  
*(Die Familie Montandon führt die Metzgerei in Les Ponts-de-Martel im Neuenburger Jura seit 1930)*

\*\*\*

**Filet de brochet (lac de Neuchâtel) meunière, beurre citronnelle,  
légumes du moment pommes natures**  
*Hechtfilet gebraten (Neuenburger See) an Zitronenbutter, saisonalem Gemüse und Salzkartoffeln*

\*\*\*

**Sabayon (contient de l'alcool)**  
*Sabayone (alkoholhaltig)*

**Menu complet**

**81.50**

**Notre menu végétarien**  
**Choisi pour vous**  
**par Silvia**

**Gazpacho maison**  
*Hausgemachte Gazpacho*

\*\*\*

**Tartare d'aubergines maison**

*Hausgemachtes Auberginen-Tatar*

\*\*\*

**Emincé végétarien à la base du blé au curry rouge (piquant) avec du riz**

*Veganes Geschnetzeltes auf Weizenbasis an roter Currysauce (scharf) mit Reis*

\*\*\*

**Menu complet      59.00**

## Entrées / Vorspeisen

**Salade de saison 8.50**

*Blattsalate*

**Salade mêlée 9.50**

*(Peut contenir du céleri)*

*Gemischter Salat*

*(kann Sellerie enthalten)*

**Gazpacho maison 9.50**

*Hausgemachte Gazpacho*

**Salade d'été avec sbrinz  
accompagne du filet de porc**

**séché 19.50**

*(La famille Montandon gère la boucherie des  
Ponts-de-Martel, dans le Jura neuchâtelois,  
depuis 1930)*

*Sommer Salat mit Sbrinz und*

*luftgetrocknetem Schweinsfilet*

*(Die Familie Montandon führt die Metzgerei in*

*Les Ponts-de-Martel im Neuenburger Jura seit 1930)*

**Tartare d'aubergines fait  
maison, toasts et beurre 14.50**

*Hausgemachtes Auberginen-*

*Tatar mit Toast und Butter*

**Les 6 escargots gratinés  
au café de Paris maison 14.50**

*6 Schnecken mit hausgemachter*

*Kräuterbutter überbacken*

**Les faux escargots (dès de filet de bœuf)**

**gratinés au café de Paris**

**maison 14.50**

*Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel)*

*überbacken mit hausgemachter*

*Kräuterbutter*

**Tatare de bœuf fait maison,  
toasts et beurre 21.50**

*Hausgemachtes Rindstatar,*

*Toast und Butter*

## Plats / Hauptgänge

**Emincé de foie de veau  
aux herbes et roesti 39.50**

*Geschnetzelle Kalbsleber mit*

*Kräutern und Butterrösti*

**Tartare de bœuf fait maison**

*Hausgemachtes Rindstatar*

**(200gr) 33.50**

**(300gr) 42.50**

**Stroganov de filet de bœuf 42.50**

*Stroganoff vom Rindsfilet*

**Steak de porc**

*Schweinesteak*

**(190gr) 33.50**

**(250gr) 38.50**

**Entrecôte parisienne de bœuf**

*Rindshohrückensteak*

**(190gr) 42.50**

**(250gr) 46.50**

**Filet de bœuf**

*Rindsfilet*

**(190gr) 48.00**

**(250gr) 54.50**

## Poissons / Fisch

**Filets de perche frits,  
sauce tartare 38.50**

*Eglifilet fritiert, Tartarsauce*

**petite portion 29.50**

*kleine Portion*

**Filets de perche  
meunière 38.50**

*Eglifilet gebraten*

**petite portion 29.50**

*kleine Portion*

**-avec câpres +1.00**

*mit Kapern*

**-avec amandes +1.00**

*mit Mandeln*

**-sauce au pastis et safran +2.00**

*- an Pastis-Safransauce*

**-sauce au tartare +2.00**

*mit Tartarsauce*

**Filet de brochet meunière  
(lac de Neuchâtel) 46.50**

*Hechtfilet gebraten (Neuenburger See)*

## Sans Viandes / ohne Fleisch

**Grande assiette  
de salades mêlées 20.50**

*Grosser Salatteller*

**Salade d'été avec sbrinz  
accompagne du filet de porc  
séché Montandon 25.50**

*(La famille Montandon gère la boucherie des  
Ponts-de-Martel, dans le Jura neuchâtelois,  
depuis 1930)*

*Sommer Salat mit Sbrinz und*

*luftgetrocknetem Schweinsfilet*

*(Die Familie Montandon führt die Metzgerei in*

*Les Ponts-de-Martel im Neuenburger Jura seit 1930)*

**Tartare d'aubergines fait  
maison, toasts et beurre 24.50**

*Hausgemachtes Auberginen-*

*Tatar mit Toast und Butter*

**Belle jardinière  
de légumes 23.50**

*Gemüseteller*

**Emincé végétarien a la base du blé  
au curry rouge (piquant)  
avec du riz 29.50**

*Veganes Geschnetzeltes auf Weizenbasis*

*an roter Currysauce (scharf) mit Reis*

**En plus la garniture de légumes, un  
accompagnement à choix;  
pommes allumettes, riz, pommes nature,  
nouilles au Beurre !**

**ainsi qu'une sauce ou un beurre fait maison :  
Béarnaise / beurre aux chilis / café de paris.**

**Si vous désirez du roesti + 4.50**

*Zusätzlich zur Gemüse garniture eine Beilage Ihrer Wahl;*

*Pommes Allumettes, Salzkartoffeln, Reis, Butternudeln*

*und eine hausgemachte Sauce/ Butter:*

*Béarnaise / Kräuter / Chillibutter.*

*Auf Wunsch Rösti als Beilage + 4.50*

**Chers clients, comme nos plats sont préparés pour vous avec des aliments frais, il est possible selon la demande qu'il y ait rupture de stock.**

**Nous comptons sur votre compréhension.**

*Werte Gäste, unsere Speisen werden frisch für Sie zubereitet, somit kann es passieren, dass eine Zutat ausgehen kann.*

*Wir bitten Sie um Verständnis.*

**Nous n'acceptons pas les cartes de crédit.**

Par contre, vous pouvez régler avec carte CH débit (Postcard ou Maestrocarte).

**Wir akzeptieren keine Kreditkarten,**  
*gerne dürfen Sie mit Ihrer CH-Debitkarten (Postcard oder Maestrocarte) bezahlen.*

**Origine de la viande, du gibier et du poisson,**

poulet	Suisse, Brésil, Slovaquie
jambon	Suisse
porc	Suisse
bœuf	Suisse, Uruguay, Australie
poissons	Suisse, Estonie, Russie
la chasse	Oberland bernois, UE, Nouvelle Zélande
crevettes	Vietnam
moules	France

*Herkunft des Fleisches, Wild, und Fisch:*

<i>Poulet</i>	<i>Schweiz, Brasilien, Slowakei</i>
<i>Schinken</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Schweinefleisch</i>	<i>Schweiz</i>
<i>Rindfleisch</i>	<i>Schweiz, Uruguay, Australien</i>
<i>Fisch</i>	<i>Schweiz, Estland, Russland</i>
<i>Wild</i>	<i>Oberland, UE, Neuseeland</i>
<i>Black Tiger</i>	<i>Vietnam</i>
<i>Muscheln</i>	<i>Frankreich</i>

**Nos prix sont incl. la TVA et en CHF.**

*Unsere Preise sind in Schweizerfranken und Mehrwertsteuer inklusive*

### **Vin ouvert / offen Weine**

<b>Blanc / Weiss</b>	<b>1dl</b>	<b>2dl</b>	<b>3dl</b>	<b>5dl</b>
<b>Vully</b> Chasselas Domaine de Villarose, Mur	4.00	8.00	12.00	20.00
<b>Vully</b> Chasselas A.Derron et Fils, Môtier				20.00
<b>Yvorne</b> Chasselas	4.80	9.60	14.40	24.00
<b>Johannisberg</b> Johannisberg	4.80	9.60	14.40	24.00
<b>Vins du moment</b> , demander au personnel	6.00	12.00	18.00	30.00

### **Rosé / Rose**

<b>Rosé Badaud</b> Gamay. D. de Villarose, Mur	4.20	8.40	12.50	21.00
<b>Œil de Perdrix</b> Pinot noir D. de Villarose, Mur	5.50	11.00	16.50	27.50
<b>Dahu</b> Bonvin les Domaines 1858, Sion	6.00	12.00	18.00	30.00

### **Rouge / Rot**

<b>Goron</b>	4.00	8.00	12.00	20.00
<b>Vully Pinot Noir</b> D. de Villarose, Mur	5.00	10.00	15.00	25.00
<b>Vully, Carré Noir</b> Assemblage, Vieux Moulin	5.50	11.00	16.50	27.50
<b>Primitivo Salento</b>	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>Vins du moment</b> , demander au personnel	6.00	12.00	18.00	30.00
<b>Cornalin AOC</b> Philippe Varone Vins, Sion				35.00

**Nous proposons tous nos vins à l'emporter**

**avec une remise de 20%**

***Nos prix sont incl. la TVA et en CHF.***

*Unsere Preise sind in Schweizerfranken und Mehrwertsteuer inklusive.*

## Vins Bouteilles / Flaschenweine

### Blanc / Weiss

#### Vully

<b>Bataille de Morat</b> , Chasselas (Sélections) A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH	2020	70cl	<b>42.00</b>
<b>Hotel Richard</b> , Chasselas Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	2020	75cl	<b>46.00</b>
<b>Pinot blanc</b> , Pinot blanc Cave aux Hirondelles, Praz Vully, CH	2019	75cl	<b>46.00</b>

#### Lavaux

<b>Dézaley Marsens</b> Chasselas Les Frères Dubois SA, Cully, CH	2019	70cl	<b>52.00</b>
---	------	------	--------------

#### Valais

<b>Cuvée 1858 blanc AOC</b> , Assemblage Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2019	70cl	<b>62.00</b>
--	------	------	--------------

#### Val de la Loire

<b>Sancerre</b> , Sauvignon blanc Michel Girlaut, Bué, FR	2018	75cl	<b>52.00</b>
--	------	------	--------------

### Rosé / Rose

#### Vully

<b>Œil de Perdrix</b> , Pinot Noir D. de Villarose, Mur, CH	2021	75cl	<b>39.00</b>
--	------	------	--------------

#### Valais

<b>Dahu</b> , Vin du pays Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2020	75cl	<b>41.00</b>
---	------	------	--------------

## **Rouge / Rot**

### **Vully**

<b>Vieilles Vignes</b> , Pinot Noir A. Derron et Fils, Môtier, CH	2020	75cl	<b>46.00</b>
<b>Sang des Bourguignons</b> , Pinot Noir Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH	2020	75cl	<b>48.00</b>
<b>L'Aristocrate</b> , Assemblage Domaine de Villarose, Mur, CH	2019	75cl	<b>53.00</b>
<b>Syrus</b> , Assemblage Cave aux Hirondelles, Praz, CH	2018	75cl	<b>57.00</b>
<b>Oppidum</b> , Assemblage barrique A. Derron et Fils, Môtier, CH	2020	75cl	<b>59.00</b>

### **Valais**

<b>Humagne Rouge</b> , Humagne Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2020	75cl	<b>57.00</b>
<b>Cuvée 1858 Rouge AOC VS</b> , Assemblage Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH	2017	75cl	<b>72.00</b>

### **Tessin**

<b>San Zeno, Merlot Classico</b> , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2018	75cl	<b>62.00</b>
<b>Castelrotto Ticino Riserva</b> , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2017	75cl	<b>88.00</b>
<b>Quattromani</b> , 100 % Merlot Guido Brivio, Angelo Dellea, Felciano Galdi et Claudio Tamborini	2017	75cl	<b>88.00</b>
<b>Vigna Vecchia</b> , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2013	75cl	<b>92.00</b>
<b>Castello di Cantone</b> , 100 % Merlot Riserva Castello di Cantone SA, 6825 Capolago, CH	2018	75cl	<b>102.00</b>

### **Puglia**

<b>Primitivo Salento IGT</b> , 100% Primitivo Bataillard SA, Rothenburg, CH Prodotto IT	2020	75cl	<b>41.00</b>
<b>Primitivo Gioia del Colle</b> 100% Primitivo , Az.Agr.Plantamura, Gioia del Colle, IT	2015	75cl	<b>46.00</b>



## Piémont

<b>Barbera d'Asti Superiore</b> , 100% Barbera La Spinetta, Castagnole Lanze IT	2019	75cl	<b>57.00</b>
<b>Langhe Nebbiolo DOC</b> , 100% Nebbiolo Azienda Agricola Abbona Anna Maria Farigliano, IT	2018	75cl	<b>58.00</b>
<b>La Spinetta Barolo Garretti</b> , 100% Nebbiolo La Spinetta Crinzane Cavour, IT	2017	75cl	<b>94.00</b>

## Toscane

<b>Il Chiarone, Toscano Governo</b> , Merlot, Sangiovese Nicola Barese SAGL IT	2018	75cl	<b>62.00</b>
<b>Cinque per Logonovo</b> Sangiovese 50%, Merlot 35%, Syrah 8%, Petit Verdot 5%, Sagrantino 2% Azienda Agricola LOGONOVO di Elisabeth Meinen, Montalcino.IT	2015	75cl	<b>59.00</b>
<b>Colle Massari, Poggio Lombrone</b> , 100% Sangiovese Colle Massari Spa, Società Agricola Cinigiano, IT	2015	75cl	<b>92.00</b>

## Vénétie

<b>Amarone della Valpolicella Poésie</b> 100% Amarone , Cantine di Soave, IT	2016	75cl	<b>82.00</b>
---	------	------	--------------

## Sardegne

<b>Audarya di Sardegna IGT</b> 100% Cannonau , Cantine di Soave, IT	2020	75cl	<b>49.00</b>
--	------	------	--------------

## Languedoc-Roussillon, Corbières

<b>Domaine de Longueroche Cuvée Réservee</b> Carignan, Grenache, Syrah, Roger Bertrand, St. André de Roquelongue, FR	2017	75cl	<b>49.00</b>
---	------	------	--------------

## Bourgogne

<b>Santenay 1er cru</b> , 100% Pinot Noir Domaine Claude Nouveau, Santenay, FR	2019	75cl	<b>59.00</b>
---	------	------	--------------

<b>Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière</b> 100% Pinot Noir, Alexandre Parigot A. Melosiex Côte d'Or, FR	2018	75cl	<b>65.00</b>
---	------	------	--------------

## Côtes du Rhône

<b>Orca, Vieilles Vignes</b> , 90% Grenache, 10% Syrah Marrenon, Ventoux, FR	2019	75cl	<b>55.00</b>
---	------	------	--------------

<b>Châteauneuf-du-Pape</b> 65%Grenache, 10%Syrah, 15%Mourvèdre, 10%Cinsault Châteauneuf-du-Pape, FR	2016	75cl	<b>68.00</b>
---	------	------	--------------

## **Rioja**

<b>David Moreno</b> , 90% Tempranillo, 10% Grenache David Morena S.L. Badara, ES	2016	75cl	<b>49.00</b>
<b>QP Vintage D.O.C.</b> , Tempranillo, Graciano, Garnacha Maetiera Dominum S.L. San Vincente de la Sonsierra, ES	2014	75cl	<b>88.00</b>

## **Vins Mousseux et doux / Schaum- und Süssweine**

<b>Domaine de la Braziere, Vendange tardive</b> Serge Dentan, Tartegnin	2016	50cl	<b>36.50</b>
<b>Sauternes</b> Louis Eschenauer, Landiras	2010	50cl	<b>36.50</b>
<b>Moscato d'Asti</b>		10cl	<b>7.00</b>
<b>Prosecco</b>		10cl	<b>7.00</b>
		75cl	<b>47.00</b>
<b>Champagne Taittinger, brut Reserve</b> Ancienne Maison Fourneaux Forest fondée en 1734 à Reims		75cl	<b>82.50</b>

<b>Minéral / Mineral</b>		<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Thé froid, Coca Cola, Citron, Grapefruit</b>		3.60	4.00	4.90
<b>Henniez verte / bleu</b>		3.60	4.00	4.90
<b>Bouteilles / Flaschen</b>		<b>33cl</b>	<b>50cl</b>	<b>100cl</b>
<b>Rivella rouge / bleu</b>		5.00		
<b>Henniez, verte / bleu</b>		5.00	5.90	10.00
<b>Coca Cola zero, Coca Cola</b>		5.00		
<b>Jus de pommes / Apfelschorle</b>		5.00		
<b>Sure Most, Cidre</b>				6.00
<b>Schweppes tonic / bitter lemon</b>		<b>19cl</b>		4.70
<b>San Pellegrino Bitter, Chinotto, Aranciata</b>		<b>95cl</b>		4.70
<b>Bière / Bier</b>		<b>20cl</b>	<b>30cl</b>	<b>50cl</b>
<b>Eichhof pression</b>		3.90	4.10	5.80
<b>Eichhof Lager (Bouteille)</b>				5.80
<b>Eichhof (sans alcool)</b>			4.80	
<b>Erdinger Bière blanche avec ou sans alcool</b>			5.50	
<b>Jus de Fruits / Fruchtsäfte</b>		<b>20cl</b>		
<b>Orange, Tomate, Orange-Passion, Cranberry</b>		5.00		
<b>Apéritifs / Aperitif</b>				
<b>Pastis / Ricard</b>	45.0 Vol%		2cl	<b>4.50</b>
<b>Absinthe</b>	53.0 Vol%		2cl	<b>4.00</b>
<b>Martini blanc / Rouge</b>	15.0 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Liquer aux oeufs</b>	15.0 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Cynar</b>	16.5 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Porto rouge</b>	19.5 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Suze</b>	20.0 Vol%		2cl	<b>6.00</b>
<b>Campari</b>	23.0 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Appenzeller</b>	29.0 Vol%		4cl	<b>6.00</b>
<b>Ramazotti</b>	30.0 Vol%		4cl	<b>6.00</b>

## **Eaux de vie / Spirituosen**

<b>Bailey's</b>	17.0 Vol%	4cl	<b>7.00</b>
<b>Amaretto, Disaronno</b>	28.0 Vol%	4cl	<b>7.00</b>
<b>Limoncello</b>	30.0 Vol%	4cl	<b>6.00</b>
<b>Vodka, Trotzki</b>	37.5 Vol%	4cl	<b>7.00</b>
<b>La valadière, Poire Williams</b>	37.5 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>La valadière, Fine eau de vie Abricot</b>	37.5 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>Vecchia Romagna</b>	38.0 Vol%	4cl	<b>8.00</b>
<b>Scheibel Himbeerengeist</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>6.50</b>
<b>Gand Armagnac</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>9.50</b>
<b>Eau de vie pruenaux</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>5.00</b>
<b>Urschwyzzer Kirsch</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Pomme pur</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Grand Marnier</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>6.50</b>
<b>La vieille prune des trois rois</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>Grappa Agricola</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>8.00</b>
<b>L'ombre de faoug / Laubengeist</b>	41.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>
<b>Grappa Cavallina bianco</b>	41.5 Vol%	2cl	<b>8.00</b>
<b>Marc du Vully</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>5.50</b>
<b>Grappa Sibona Moscato</b>	42.0 Vol%	2cl	<b>9.50</b>
<b>Bätzi</b>	45.0 Vol%	2cl	<b>5.00</b>

## **Calvados, Cognac et Whiskey**

<b>Red Label</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>8.00</b>
<b>Jack Daniel</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>9.50</b>
<b>Gin E7 Escape</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>8.00</b>
<b>Calvados Morin Père &amp; Fils</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>8.50</b>
<b>Cognac Rémy Martin VSOP</b>	40.0 Vol%	2cl	<b>8.50</b>
<b>Tomintoul, Single Malt Scotch Whiskey 16years</b>	40.0 Vol%	4cl	<b>12.00</b>

## **Cafés / Kaffee**

<b>Café crème / Espresso</b>	<b>4.00</b>
<b>Café renversé / Cappuccino</b>	<b>4.50</b>
<b>Double Espresso</b>	<b>5.50</b>
<b>Coretto</b>	<b>6.00</b>
<b>Café Fertig / Thé Rhum / Thé Vin</b>	<b>6.00</b>
<b>Ovomaltine / Chocolat chaud / froide</b>	<b>2dl 4.00</b>
<b>Lait chaud / froid</b>	<b>2dl 3.50</b>
<b>Thé, divers arômes</b>	<b>4.00</b>