

Menu de la Gare

Gazpacho maison
Hausgemachte Gazpacho

Salade d'automne avec sbrinz, accompagnée du filet de porc séché
(La famille Montandon gère la boucherie des Ponts-de-Martel, dans le Jura neuchâtelois, depuis 1930)
Herbst-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
<i>Blattsalate</i>	
Salade mêlée	9.50
<i>(Peut contenir du céleri)</i>	
<i>Gemischter Salat</i>	
<i>(kann Sellerie enthalten)</i>	
Gazpacho maison	9.50
<i>Hausgemachte Gazpacho</i>	
Salade d'automne avec sbrinz accompagne du filet de porc séché	19.50 / 25.50
<i>(La famille Montandon gère la boucherie des Ponts-de-Martel, dans le Jura neuchâtelois, depuis 1930)</i>	
<i>Herbst Salat mit Sbrinz und luftgetrocknetem Schweinsfilet</i>	
<i>(Die Familie Montandon führt die Metzgerei in Les Ponts-de-Martel im Neuenburger Jura seit 1930)</i>	
Tartare d'aubergines fait maison, toasts et beurre	14.50
<i>Hausgemachtes Auberginen- Tatar mit Toast und Butter</i>	
Les 6 escargots gratinés au café de Paris maison	14.50
<i>6 Schnecken mit hausgemachter Kräuterbutter überbacken</i>	
Les faux escargots (dès de filet de bœuf)	
gratinés au café de Paris maison	14.50
<i>Falsche Schnecken (Rindsfiletswürfel) überbacken mit hausgemachter Kräuterbutter</i>	
Tatare de bœuf fait maison, toasts et beurre	21.50
<i>Hausgemachtes Rindstatar, Toast und Butter</i>	

Plats / Hauptgänge

Emincé de foie de veau aux herbes et roesti	39.50
<i>Geschnetzelle Kalbsleber mit Kräutern und Butterrösti</i>	
Tartare de bœuf fait maison	
<i>Hausgemachtes Rindstatar</i>	
(200gr)	33.50
(300gr)	42.50
Stroganov de filet de bœuf	42.50
<i>Stroganoff vom Rindsfilet</i>	
Steak de porc	
<i>Schweinesteak</i>	
(190gr)	33.50
(250gr)	38.50
Entrecôte parisienne de bœuf	
<i>Rindshohrückensteak</i>	
(190gr)	42.50
(250gr)	46.50
Filet de bœuf	
<i>Rindsfilet</i>	
(190gr)	48.00
(250gr)	54.50

Poissons / Fisch

**Filets de perche frits,
sauce tartare 39.50**

Eglifilet fritiert, Tartarsauce

petite portion 30.50

kleine Portion

**Filets de perche
meunière 39.50**

Eglifilet gebraten

petite portion 30.50

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

**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 Gemüsegarniture 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.

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

Origine de la viande, du gibier et du poisson,

poulet	Suisse, Brésil, Slovaquie
jambon	Suisse
porc	Suisse

Vin ouvert / offen Weine

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

Rosé / Rose

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

Rouge / Rot

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

Bataille de Morat, Chasselas (Sélections) 2020 70cl 42.00

A.Derron et Fils, Môtier Vully, CH

Hotel Richard, Chasselas 2020 75cl 46.00

Schmutz Vins SA, Praz Vully, CH

Pinot blanc, Pinot blanc 2019 75cl 46.00

Cave aux Hirondelles, Praz Vully, CH

Lavaux

Dézaley Marsens Chasselas 2019 70cl 52.00

Les Frères Dubois SA, Cully, CH

Valais

Cuvée 1858 blanc AOC, Assemblage 2019 70cl 62.00

Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH

Rosé / Rose

Vully

Œil de Perdrix, Pinot Noir 2021 75cl 39.00

D. de Villarose, Mur, CH

Valais

Dahu, Vin du pays 2020 75cl 41.00

Bonvin les Domaines 1858, Sion, CH

Rouge / Rot

Vully

Pinot Noir A. Derron et Fils, Môtier, CH	2020	75cl	46.00
L'Aristocrate , Assemblage Domaine de Villarose, Mur, CH	2019	75cl	53.00
Syrus , Assemblage Cave aux Hirondelles, Praz, CH	2018	75cl	57.00
Oppidum , Assemblage barrique A. Derron et Fils, Môtier, CH	2020	75cl	59.00

Valais

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

Tessin

San Zeno, Merlot Classico , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2018	75cl	62.00
Castelrotto Ticino Riserva , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2017	75cl	88.00
Quattromani , 100 % Merlot Guido Brivio, Angelo Dellea, Felciano Galdi et Claudio Tamborini	2020	75cl	88.00
Vigna Vecchia , 100 % Merlot Vigneti Tamborini, Lamone-Lugano, CH	2013	75cl	92.00
Castello di Cantone , 100 % Merlot Riserva Castello di Cantone SA, 6825 Capolago, CH	2018	75cl	102.00

Puglia

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

Piémont

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

Toscane

Il Chiarone, Toscano Governo , Merlot, Sangiovese Nicola Barese SAGL IT	2018	75cl	62.00
Colle Massari, Poggio Lombrone , 100% Sangiovese Colle Massari Spa, Società Agricola Cinigiano, IT	2015	75cl	92.00

Vénétie

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

Sardaigne

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

Languedoc-Roussillon, Corbières

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

Bourgogne

Santenay 1er cru , 100% Pinot Noir Domaine Claude Nouveau, Santenay, FR	2019	75cl	59.00
Hautes Côtes de Beaune Clos de la Perrière 100% Pinot Noir, Alexandre Parigot A. Melosiex Côte d'Or, FR	2018	75cl	65.00

Côtes du Rhône

Orca, Vieilles Vignes , 90% Grenache, 10% Syrah Marrenon, Ventoux, FR	2019	75cl	55.00
Châteauneuf-du-Pape 65%Grenache, 10%Syrah, 15%Mourvèdre, 10%Cinsault Châteauneuf-du-Pape, FR	2016	75cl	68.00

Rioja

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

Vins Mousseux et doux / Schaum- und Süssweine

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

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

Eaux de vie / Spirituosen

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

Calvados, Cognac et Whiskey

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

Cafés / Kaffee

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