



FESTIN NEUCHATELOIS SONNTAG, 8. MÄRZ 2026

Apéritif in der Maison de l'Absinthe (11h00)

Riesige Absinth-Fontaine, AOC NonFiltré
Domaine Brunner und Bricelets mit Absinth.

Festin im historischen Gebäude der Six-Communes

1. Gang

Linsensalat aus dem Val-de-Ruz, Rohschinken von
der Boucherie Dänzer

2. Gang

Tartare von Palée aus dem See, Kerbel
und Kissabel-Apfel

3. Gang

Forelle aus der Fischzucht von Môtiers
pochiert, beurre blanc mit Mauler, Julienne
von saisonalem Gemüse

4. Gang

Schnecken-Cassiolette nach Art der
Jacquerie

5. Gang

Schweinefilet aus Les Ponts-de-Martel, Saucisson
neuchâtelois IGP im Teigmantel, neu interpretiert
nach Art der Neuchâteloise Torée

Trou normand mit Absinthe

6. Gang

Käse aus der Region - *Le Creux-du-Van, Le
Britchon, Le Bleuchâtel und der grosse Gewinner
der besten Käse der Welt:*

Le Gruyère AOP aus La Côte-aux-Fées

7. Gang

Schokoladen-Entremets Grand Cru von unserem
Nachbarn, der Chocolaterie Jacot

CHF 138 PRO PERSON
INKLUSIVE WEINBEGLEITUNG VON DOMAINE
BRUNNER, WASSER UND KAFFEEINCLUS

Reservierung obligatorisch

Rue Centrale 1, 2112 Môtiers

032 861 20 00 / info@sixcommunes.ch



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

