

Menü des Festin neuchâtelais der Restaurant-Auberge de la Tène
Sonntag, 8. März 2026 – 11:30 Uhr



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

In Zusammenarbeit mit der Cave des Lauriers – Jungo & Fellmann

Sonntag, 08. März 2026

Aperitif

- Eierstich mit Neuenburger Käse, Rohmilch-Schaum, Brioche knusprig geröstet mit Sommertrüffel
Wein: Non Filtré AOC 2025, Cave des Lauriers

Gruss aus der Küche

- Edelfelchen ikejime frisch aus dem See, feines Chasselas-Gelee, Komposition vom grünen Apfel
Wein: Chasselas «Le Charmeur» AOC 2025, Cave des Lauriers

Menü - Gänge:

1. **Von der Forelle**
Gravlax von der Forelle, Natursauerrahm, Senfkaviar, marinierte Gurke
Wein: Œil-de-Perdrix AOC 2024, Cave des Lauriers
2. **Von der Teigtasche**
Hauchdünne Teigtasche gefüllt mit Neuenburger Original-Wurst IGP, pikantes Pinot-Noir-Jus, pochierte Birne
Wein: Pinot Gris AOC 2024, Cave des Lauriers
3. **Vom Seesaibling**
Seesaibling gegart bei 46° in samtiger Chasselas-Butter
Wein: Chardonnay AOC 2024, Cave des Lauriers
4. **Vom Kalbsbries**
Knuspriges Kalbsbries in Absinth-Reduktion, Sellerievariationen
Wein: Pinot Noir traditionnel AOC 2024, Cave des Lauriers
- **Trou normand**
5. **Vom Kalb**
Schonend gegartes Kalbsfilet, geschmorte Morcheln, würziges Jus, Kartoffelstock
Wein: Pinot Noir traditionnel AOC 2024, Cave des Lauriers
6. **Käse-Duo**
Affinierter Bleuchâtel & Gruyère AOP, Ofenapfel mit Honig-Glace, geröstete Walnusskerne, rustikale Brot-Knusperli
Wein: Pinot Noir «Les Cloux» im Barrique-Fass ausgebaut AOC 2023, Cave des Lauriers
7. **Dessert**
Pochierte Val-de-Ruz-Birne, feinste Schweizer Edelbitterschokolade 70 %, Eis aus naturbelassener Rohmilch mit Haselnusssplintern
Wein: Noëllis Blanc de Pinot Noir Spätlese AOC 2023, Cave des Lauriers

Menu mit Weinbegleitung: CHF 155

Menu ohne Weinbegleitung: CHF 110

Kindermenü: CHF 40

Reservierung erforderlich: +41 32 753 80 30