

Sonntag, 8. März 2026

Begrüssungsapéro um 11.30 Uhr

Non-Filtré und Absinthbrunnen

Trockensaucisse mit Pinot Noir / Gougères au Britchon

1. Gang

Saucisson neuchâtelois IGP in der Torrée auf unserer Terrasse

2. Gang

« Un amour de Pleurote »

Crème / Tartare / Pickles

3. Gang

Tartare von Palée aus dem See mit Apfel und roter Wurzel

Rindertataki mit Trüffel aus unserer Region

4. Gang

Schweinefilets mignons aus Les Ponts-de-Martel im Wellington

Jus mit Pinot Noir de Neuchâtel

Kartoffel-Mille-feuille aus dem Val-de-Travers

5. Gang

Gruyère AOP / Britchon / Bleuchâtel / Tomme neuchâteloise

Honig und Chutney

6. Gang

« Café gourmand »

Parfait glacé mit Absinth « Larusée »

Schokoladen-Crémeux Suchard

Bachische Crème mit Non-Filtré

80.– / Person

Apéritif, Menü, Mineralwasser und Kaffee inbegriffen

Reservation obligatorisch : +41 32 721 08 08