



Brasserie
du pas Sage



CAVE DES LAURIERS
www.75cl.ch

Menü vom 08. März – ab 11:30 Uhr

Aperitif (Stehempfang)

Blätterteiggebäck mit Gruyère AOP

Apfel-Tartelette, edle Blutwurst und Foie gras

Muffin mit Neuenburger Original-Wurst IGP und Bleuchâtel

Wein: *Non Filtré 2025*

1. Gang – Von der Terrine

Hausgemachte Terrine von Schweinefleisch in Aspic

Eingelegtes Gemüse der Saison mit Salatbouquet

Senf-Vinaigrette nach Neuenburger Art

Wein: *Pinot Gris 2024*

2. Gang – Von der Forelle

Tatar von der Val-de-Travers Bio-Forelle, verfeinert mit Kräutern und Zitrusaromen

Geröstetes Landbrot, Salzbutter der Käserei Les Martel mit dezenter Larusée-Absinth-Note

Wein: *Chardonnay 2024*

3. Gang – Vom Rind

Rinder-Kohlroulade an Rindermarkbrühe

Neuenburger Ravigote-Sauce

Wein: *Œil de Perdrix 2024*

4. Gang – Obst-Intermezzo

Reines Birnensorbet

5. Gang – Vom Kalb

Zarte Kalbshaxe im Ganzen geschmort an Pinot-Noir-Demi-Glace und Neuenburger Trüffel

Kartoffel-Mousseline mit feiner Butter-Note und glasiertes Wurzelgemüse

Wein: *Pinot Noir 2024*

6. Gang – Käsevariationen

Buffet mit Käsespezialitäten aus unseren Bergen und köstlichen Begleitern

Wein: *Pinot Noir – Les Cloux 2023*

7. Gang – Eisparfait

Parfait aus Auvernier-Tresterbrand der Destillerie de la Ruelle auf einem zarten Biskuitboden

Eingelegte Rosinen

Wein: *Vieux Marc d'Auvernier aus der Destillerie de la Ruelle*

Herkunft des Brotes: Neuenburg, Schweiz

105 CHF mit Mineralwasser und Kaffee.

140 CHF mit einem Glas Wein zu jedem Gang.

Das Essen wird von einer Musikgruppe begleitet.

Reservierung per E-Mail info@brasserieDupassage.ch oder +41 32 717 82 24

Die Zahlung gilt als Bestätigung.

Brasserie Du PasSage

Maximilien-de-Meuron 4 / 2000 Neuchâtel / info@brasserieDupassage.ch