



Auberge Mont-Cornu

La Chaux-de-Fonds

Sonntag, 8. März 2026, von 11.00 Uhr bis 17.00 Uhr

Alles begleitet von Musik

Apéritif

Taillé aux greubons

Begrüssungsgetränk : Non-filtré, AOC Neuchâtel, Cave des Lauriers

1. Gang

Amuse-bouche : Mousse von Flusskrebse aus dem Lac de Neuchâtel

1. Vorspeise: Löwenzahnsalat, Croûtons, Eier und Speckwürfel

Chasselas, AOC Neuchâtel, Les Vins Porret

2. Gang

2. Vorspeise: Geröstete Mehlsuppe aus dem Val-de-Ruz

Oeil-de-perdrix, AOC Neuchâtel, Domaine de Chambleau

3. Gang

Fisch: Palée aus dem See nach Neuchâteloise Art mit Spätzli

Perdrix Blanche, AOC Neuchâtel, Domaine de Montmolin

4. Gang

1. Hauptgang: Saucisson neuchâtelois IGP flambiert mit Petcha

Trou du milieu: Absinthe sour aus dem Val-de-Travers

Pinot Noir, AOC Neuchâtel, Domaine Saint-Sébastien

5. Gang

2. Hauptgang: Jacquerie Neuchâteloise

Elixir du Prieur Rouge, AOC Neuchâtel, Cave du Prieuré

6. Gang

Käse: Auswahl aus der Region, darunter Gruyère AOP und Hausbrot

7. Gang

Desserts: Überraschungsbuffet aus dem Kanton von unserem Chef pâtissier

Vin Mousseux 100% Pinot Noir, AOC Neuchâtel, Bouvet-Jablot



Preis des Menüs mit Begrüssungsgetränk, Mineralwasser und Kaffee inbegriffen:

Einheitsmenü: CHF 110 pro Person

Menü mit Weinbegleitung: CHF 162 pro Person



Reservierung obligatorisch telefonisch unter 032 968 76 00 oder per E-Mail an
contact@aubergemontcornu.ch

Die Zahlung gilt als definitive Reservation !

Die Auberge befindet sich ausserhalb der Stadt auf 1152 Metern Höhe.

Bitte benutzen Sie vorzugsweise den Bus ab dem Bahnhof La Chaux-de-Fonds
(Haltestelle : Petites-Crosettes oder Les Arrêtes) und beenden Sie den Weg mit einem
etwa 25-minütigen Spaziergang bis zur Auberge.

Wir verfügen ebenfalls über einen grossen Parkplatz direkt vor dem Haus.