



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

**Hôtel-restaurant de la truite
Champ-du-moulin**

**Sonntag, 8. März 2026, ab 11:00 Uhr
In unserem historischen Saal, erbaut im Jahr 1905
Mit musikalischer Unterhaltung mit Marine Yersin
Guten Appetit!**

Aperitif

Begrüssungsgetränk: Neuchâtel AOC Non Filtré, Domaine de Montmollin

Trockenwurstvariationen aus der Metzgerei Perroud

1. Gang

Forellentatar in Dillsauce, hausgemachte Butter und Mehrkornbrot

Pinot Gris, Domaine de Montmollin

2. Gang

1. Gericht

Neuenburger Original-Wurst IGP im Briochemantel

Grobkörnige Senfsauce

Bouquet vom Nüsslisalat

Pinot Noir AOC Neuenburg, Domaine de Montmollin

2. Gericht

Ballotine vom Forellenfilet in Absinth aus der Destillerie La Valote Martin

RahmlauchChardonnay, Domaine de Montmollin



Intermezzo

Zwetschgensorbet mit Berudgebrand (Destillerie de la Ruelle)

3. Gang

1. Gericht

Frikassee vom Neuenburger Schwein

Gemüse in den Neuenburger Farben

Pinot Noir Réserve, Domaine de Montmollin

2. Gericht – Buffet

Beinschinken bei Niedrigtemperatur gegart (Metzgerei Perroud)

Senf oder Sauce aus Pinot Noir Neuchâtel

Gemüse der Saison

Gratin Dauphinois

Les 2 Sauvages Rouges (Cuvée)

4. Gang

Käsewagen mit Neuenburger Käsespezialitäten:

Gruyère AOP, Bleuchâtel, Britchon,

Sybérien, Reblochaux

Körbchen mit Neuenburger Brot

Pinot Noir AOC, im Eichenfass gereift, Château de Vaumarcus

5. Gang

Neuenburger Haselnusskuchen

Absinth-Parfait mit Absinth aus der Destillerie La Valote Fornoni

Coupe de Mauler

Preis:

Menü ohne Begleitweine: CHF 105.–

Menü inklusive Begleitweinen: CHF 150.–

Reservierung telefonisch: 032 855 11 34 / contact@la-truite.ch



DOMAINE de MONTMOLLIN
Auvornier – Neuchâtel



HOTEL DE LA TRUITE
032/855.11.34

contact@la-truite.ch



CAVE DES  COTEAUX
BOUDRY & CORTAILLOD



FROMAGERIE



LES
MARTEL