



FESTIN
NEUCHÂTELOIS
LE TEMPS D'UN REPAS

La Maison du Prussien

*Begrüssungsgetränk um 11:30 Uhr, offeriert von
Chasselas, Non filtré, Domaine Châtenay, Bouvier
Mauler « Cuvée des Bénédictins », Brut*

DAS MENÜ

Palée aus dem Neuenburgersee, gegart bei 37°,
Variationen vom heimischen Flusskrebs, Püree von Spinat und Wiesen-Bärenklau

Val-de-Ruz-Quinoa gewürzt mit Clementinen-Zesten,
gebratener Chicorée und Kaffee

Tatar vom Rinderfilet aus der Fleischerei Perroud,
Rote Bete und Schinken von den Alcala-Brüdern

Neuenburger Original-Wurst IGP und schwarze Bohnen aus Les Prés d'Areuse,
Schwarzwurzelchips

Ballotine vom Hecht aus dem Neuenburgersee, Sellerie-Confit, Liebstöckel und Neuenburger
Sauce

Chapelon-Huhn aus Les Ponts-de-Martel, Seitlinge aus dem Zuchtbetrieb
«Un Amour de Pleurote»
und Pastinaken, Blanquette-Jus mit Kamille, geröstete Haselnusskerne

Quittensorbet mit Quittenbrand aus Bevaix

Variationen vom Neuenburger Gruyère AOP, Buchweizen-Plätzchen aus Buchweizenmehl aus
Areuse, Trockenfrüchte-Chutney

Sorbet aus Edelbitterschokolade mit
einem Hauch von Larusée-Absinth, Walnuss-Financier

Menü à CHF 168.– pro Person (inklusive Begrüssungsgetränk)

Passende Beilagen und Weine CHF 75.–
Haugemachtes Brot aus Farine Valruz