Côté Lac

BRASSERIE

DEUTSCH

Lake Side

Die Vorspeisen

Gemischter Salat		12 CHF
Mimosa-Eier *(2 Eier)*		10 CHF
Rindscarpaccio Parmesan, Kapern, Rucola		23 CHF
Thunfischtatar Vinaigrette, Mango, grüner Shiso		22 CHF
Mont d 'Or Schnecke	*6 Stück* *12 Stück*	17 CHF 32 CHF
Markknochen und Toast		17 CHF
Gambas-Tempura *3 Stück** Süss-saure Sauce		18 CHF
Avocado-Tartar und Königskrabbe Zitrusfrüchte		29 CHF
Räucherlachs Sauerrahm, Blinis		23 CHF
Caesars-Salat mit paniertem Hähnchen		21 CHF
Caesars-Salat mit paniertem Portobello		18 CHF

Käse und Nachspeise

Gereifte Käsesorten des Käsemeisters „Sterchi“	16 CHF
Meringuierte Zitronentarte	12 CHF
Crème brûlée	10 CHF
Schokoladenkuss Vanilleeis	12 CHF
Cheesecake mit Saisonobst	11 CHF
Dänemark-Eisbecher Vanilleeis, Schlagsahne, warme Schokolade	16 CHF
Eiskaffee Espressoeis, Krokant, Kaffeesauce, Schlagsahne	16 CHF
Rote-Beeren-Becher Sorbet mit roten Beeren, Schlagsahne und frischem Beerensortiment	16 CHF

Eiscreme & Sorbet

Kokosnuss
Vanille
Schokolade
Salzbutterkaramell
Kaffee
Pistazie

Zitrone
Weißer Pfirsich mit Jasmin
Rote Beere
Aprikose
Mango
Erdbeere

5 CHF pro Kugel

extra Sahne **2** CHF *extra Schokoladensauce* **2** CHF

Signature-Dish · Vegetarisch · Vegan · Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Rindscarpaccio: Schweiz, Thunfisch: FAO 71, Schnecke: Helix pomatia, Markknochen: Schweiz, Gambas: Vietnam, Königskrabbe: FAO 27, Räucherlachs: Norwegen, Hähnchen: Frankreich, Brot: Frankreich, Schweiz

Die Hauptspeisen

Eglifilets des Neuenburger Sees, Tartaresauce 150gr — **42** CHF

Eglifilets des Neuenburger Sees, Tartaresauce 200gr — **49** CHF

Wenn keine lokale Lieferung, Schweizer Eglifilets 150gr 39 CHF 200gr 45 CHF

Rosa gebratener Thunfisch, Maiscreme — **39** CHF
Beilage nach Wahl

Traditionelles Rindertatar — **37** CHF
Salate, Pommes Frites und Toast

Gegrilltes Rinderfilet — **49** CHF
Beilage und Sauce nach Wahl

Rinds-Entrecôte — **52** CHF
Café de Paris- Sauce, Pommes Frites und Gemüse

Hausgemachtes Hähnchen-Cordon Bleu, Gruyère und Räucherschinken — **37** CHF
Beilage nach Wahl

Rinds-Burger, Pommes frites — **32** CHF

Croque-monsieur mit Gruyère und Räucherschinken — **20** CHF
Salat

Pasta und Co.

Rigatoni mit Tomatensauce — **25** CHF
Ratatouille, Oliven und Kapern

Linguine mit Trüffelcreme und Parmesan — **28** CHF

Vegetarische Moussaka
Rote Linsen, Mozzarella, Auberginen, geräucherte Peperoni-Sauce — **24** CHF

Risotto mit Gambas — **34** CHF

Beilagen und Saucen

DIE BEILAGEN

Grüner Salat
Pommes frites
Basmati-Reis
Ratatouille
Salzkartoffel
Pasta
Saisongemüse

Bei zusätzlicher Beilage: 9 CHF

DIE SAUCEN

Chemichuri-Sauce
Barbecue-Sauce
Café de Paris-Sauce
Morchelsauce
Tatarsauce

Bei zusätzlicher Sauce: 4 CHF

Signature-Dish · Vegetarisch · Vegan · Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Eglifilets: Schweiz, Gambas: Vietnam, Gelbflossenthunfisch: Fao 71, Rindertatar: Schweiz, Rinderfilet: Schweiz, Entrecôte: Schweiz, Hähnchen: Frankreich, Rinderhacksteak: Schweiz, Räucherschinken: Schweiz, Brot: Frankreich/ Schweiz

Die Empfehlungen der Saison

Rehrücken
Pfeffersauce, Jagdbeilage
für 2 Personen
134 CHF

Rehragout
Jagdbeilage
32 CHF

Rohschinken vom Hirsch
Pickles und Birnengel
23 CHF

Nüsslisalat
Weichgekochtes Ei, Croutons und knuspriger Speck
glutenfreie Variante möglich
16 CHF

Kürbiscremesuppe
Toast mit Bleuchâtel
glutenfreie Variante möglich
12 CHF

Gebratene Pfifferlinge
Persillade und Croutons
glutenfreie Variante möglich
25 CHF

Seezunge nach Müllerin Art
Beilage nach Wahl
glutenfreie Variante möglich
65 CHF

Crêpes Suzette
18 CHF

Crème brûlée flambiert mit Absinth
12 CHF

Eisbecher „Mont-Blanc“
Vanilleeis, Baiser, Maronenvermicelles, Schlagrahm
10 CHF

Signature-Dish Vegetarisch Vegan Glutenfrei

Herkunftsländer der Produkte: Reh: Österreich – Speck: Schweiz – Rohschinken vom Hirsch: Österreich – Brot: Frankreich – Seezunge: Spanien

NEUCHÂTEL

BEAULAC

★★★★

BEAULAC.CH