



**LNM** RESTAURATION ET  
SERVICE - TRAITEUR

# SPEISEN UND GETRÄNKE 2025

LNM.CH

SAISON 2024



## KONTAKT

---

**LNM GASTRO SA**  
INFO@LNM.CH  
QUAI DU PORT 10  
CP 3128 | CH-2001 NEUCHÂTEL  
T. +41 (0) 32 729 96 00

f @ @NAVIGATIONLNM



# Unsere Philosophie

Zeit für ein wenig Geselligkeit oder einfach eine kurze Flucht aus dem Alltag: Wir begleiten Sie bei Ihrem massgeschneiderten Abenteuer und richten uns ganz nach Ihren Wünschen.

Während sich die Welt immer schneller zu drehen scheint, möchten wir Ihnen an Bord unserer Schiffe oder an Ihrem Lieblingsort eine Zuflucht ausserhalb der Zeit bieten.

Dank einer köstlichen Kombination aus hausgemachten Speisen und frischen Zutaten haben wir unsere Produkte selbst in der Hand und können Ihnen ein entspanntes Geschmackserlebnis bieten.

Wenn Sie uns beim Abschied zulächeln und „Bis demnächst!“ sagen, sind wir zufrieden.



## Vorwort

### Massgeschneidert

Unser Küchenchef steht Ihnen für die Zusammenstellung Ihres Menüs ganz nach Ihren Wünschen zur Verfügung.

### Unser Angebot

Unsere Menüs richten sich an Gruppen ab 15 Personen. Bitte wählen Sie ein gemeinsames Menü für die gesamte Gruppe aus (das Menü wird an Personen mit Unverträglichkeiten oder Allergien angepasst).

Unsere Cocktail-Dinner, Fondues und Buffets sind nur auf speziellen Kreuzfahrten oder am Steg buchbar.

### Für Kinder bis zum vollendeten 12. Lebensjahr

Bestellung einer halben Portion zu 60% des Menüpreises möglich (Vor Anmeldung erforderlich)

### Allergene

Wir geben Ihnen gerne Auskunft über die Inhaltsstoffe unserer Gerichte, die Allergie- oder Unverträglichkeitsreaktionen auslösen können.

### Herkunft von Fleisch, Fisch und Backwaren

Schwein: Schweiz / Rind: Schweiz, Paraguay / Geflügel: Frankreich / Kalb: Schweiz / Lamm: Irland, Neuseeland / Truthahn: Ungarn  
Egglifilet: Polen, Estland / Lachs: Norwegen, Schottland  
Seesaibling: Island / Gambas: Vietnam  
Brot: Schweiz / Brötchen: Frankreich / Gipfel: Frankreich

### MwSt

Unsere Preise verstehen sich inkl. 8.1% Mehrwertsteuer.



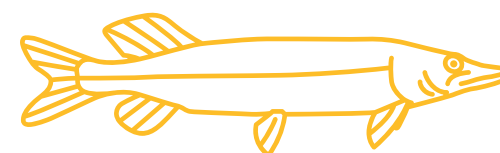
5 **Aperitifs und Cocktails**

7 **Menüs**

8 **Buffets und Frühstücke**

9 **Getränke**

11 **Aus dem Weinkeller**





# Aperitifs & Cocktails



## Aperitif Business CHF 41.50

(Pauschale für 1 Stunde – Getränke inbegriffen)



Fisch-Rillettes  
 Gazpacho des Moments  
 Zanderfilets um Bierteig mit Tartarsauce  
 Minisandwiches mit Frischkäse und Tomate  
 und Mini-Sandwiches mit Rohschinken



Weisswein, Oeil-de-Perdrix und Pinot Noir  
 aus der Region Neuenburg, Mineralwasser,  
 Orangensaft und Schweizer Biere

## Aperitif Neuchâtel CHF 36.00

(Pauschale für 1 Stunde – Getränke inbegriffen)



Neuenburger Trockenwurst mit Pinot Noir  
 Neuenburger Saucisson im Blätterteig  
 Gruyère aus der Region, Bleuchâtel und  
 Britchon, Brot



Weisswein, Oeil-de-Perdrix und Pinot Noir  
 aus der Region Neuenburg, Mineralwasser,  
 Orangensaft und Schweizer Biere

## Aperitif Capitaine CHF 47.00

(Pauschale für 1 Stunde – Getränke inbegriffen)



Japanische Rinderroulad  
 Eglifilets in Marinade  
 Räucherlachsrollchen mit feinen Kräutern  
 Mini-Sandwiches mit geräucherter Entenbrust  
 Blätterteigteilchen mit Speck, Neuenburger  
 Saucisson und Gruyère  
 Rindertartarhappen



Weisswein, Oeil-de-Perdrix und Pinot Noir  
 aus der Region Neuenburg, Mineralwasser,  
 Orangensaft und Schweizer Biere



## Aperitif Vully CHF 29.00

(ab 20 Personen / Pauschale für 1 Stunde – Getränke inbegriffen)



Salziger und Süsser Vullykuchen



Weiss-, Rosé- und Rotwein aus der Vully  
 Region, Mineralwasser, Orangensaft und  
 Schweizer Biere

## Aperitifzusammenstellung

(Sie können sich ein Aperitif aus folgenden  
 Paketen zusammenstellen)



Gefüllte Blätterteigteilchen (Tomaten, Pilze,  
 Spinat, Bechamel mit Speckwürfel) (100g) CHF 7.00

Platte mit Trockenwurst,  
 Neuenburger Wurst im Briocheteig,  
 Britchon und Gruyère aus der Region CHF 18.00

Auswahl an Mini-Sandwiches  
 (3 Stück pro Person) CHF 8.00

## Stehcocktail CHF 57.00

(ab 20 Personen)



Sortiment Mini-Navetten Brioche-Brot  
 Sortiment Blätterteiggebäck  
 Mini Geflügelburger  
 Blätterteigteilchen mit Neuenburger Saucisson und  
 Gruyère  
 Linsensalat im Glas  
 Japanische Rinderroulad  
 Gambas in Kokosmilch und Curry, Koriander  
 Zanderkrapfen, Tartarsauce  
 Hausgemachte Röstis  
 Huhnluftdeckel

Käseauswahl

Zitronentörtchen  
 Mousse aus Saisonfrüchten  
 Schokoladen-Kokos-Brownies (glutenfrei)  
 Cheesecake in Verrine



Auch an Bord des  
 Dampfschiffs verfügbar



Nur bei Anmietung eines  
 privaten Bootes verfügbar

# Menüs

**Menü 1** CHF 33.00  
(golden Alter CHF 30.00)



Grüner Salat

Braten Neuenburgerart,  
Kartoffelgratin und Tomate  
Provençale

Mousse aus Saisonfrüchten

**Menü 3** CHF 38.00



Gazpacho des Moments

Neuenburger Saucisson mit  
Zwiebelconfit, hausgemachte  
Röstis und Saisongemüse

Absinth und Schokoladen  
Entremets

**Menü 5** CHF 49.50



Creme der Moment  
und seine Tartine

Eglifilets Meunière,  
Grenaille-Kartoffelspiess  
und Saisongemüse

Überarbeiteter Zitronenkuchen

**Menü 2** CHF 34.00



Grüner Salat

Geflügelbrust mit Tomatencoulis,  
Polenta und Saisongemüse

Cheesecake des Moments

**Menü 4** CHF 46.00



Lachs nach Gravelax-Art  
mit kleines Salatbouquet

Confierte Schweinebäckchen,  
Kartoffelpüree und  
Saisongemüse

Tiramisu

**Menü 6** CHF 51.00



Feine Tarte aus mariniertem  
Gemüse und kleines  
Salatbouquet

Saiblingsfilet, Sauce Vierge,  
Reis und Saisongemüse

Nougat-Glace

**Menü 7** CHF 62.00



Perfektes Ei Geschmack,  
Pilzsauce

Roastbeef-Entrecôte mit  
Schalottensauce, Röstis  
und Saisongemüse

Schokoladen- und  
Karamelltörtchen

## Vegetarisch & Vegan

Unsere Vorschläge für vegetarische, vegane, glutenfreie und laktosefreie Hauptgerichte. Die Vorspeisen, und Desserts sind je nach gewähltem Menü anzupassen.

### Vegetarisch



Lasagne mit Saisongemüse

### Glutenfrei



Hausgemachte Röstis,  
Pilzsauce und Saisongemüse

### Vegan (gluten und laktosefrei)



Linsen-Dahl mit Curry  
und Gemüse

# Für mehr Freude

**Gourmetmenü** CHF 93.00



Amuse-bouche

Gazpacho des Moments

Mosaik aus Lauch und mariniertem Lachs,  
Zitronenmayonnaise

Perfektes Ei Geschmack des Moments

Schweizer Kalbsstück, Spieß mit  
Grenaille-Kartoffeln, Blumenkohl-Variation

Schwarzwälder Kirschtorte überarbeitet



**Menü Käsefondue** CHF 39.50



Grüner Salat

Käsefondue (220g)

Meringue mit Doppelrahm

**Menü Raclette** CHF 46.00



Teller mit Speck und Hobelfleisch aus  
der Region

Raclette nach Belieben  
Essiggurken und kleine Zwiebeln

Sorbet mit Aprikosenschnaps oder Obstsalat

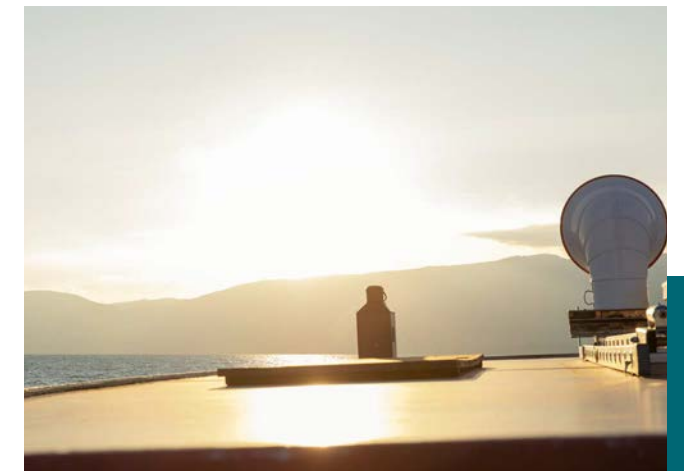
**Fondue Chinoise** CHF 53.00



Gemischter Salat oder Kürbiscreme

Frisches Fonduefleisch (Rind und Geflügel),  
Hausgemachte Saucen  
Pommes frites und Reis

Eisparfait mit Grand Marnier



Auch an Bord des  
Dampfschiffs verfügbar



Nur bei Anmietung eines  
privaten Bootes verfügbar

AN IHRE WÜNSCHE ANPASSBAR

# Buffet- Ecke

**Buffet** CHF 77.00

(nach Jahreszeit oder Ihren Wünschen anpassbar)



Auswahl an Salaten und Rohkos  
Schinken und Trutenschinken Platte  
Fisch-Rillettes  
Landterrine

Roastbeef-Entrecôte mit Schalottensauce  
Saiblingsfilet mit Chasselassauce und Safran  
Hausgemachte Röstis  
Gemüsesaison

Käseassortiment

Zitronentörtchen  
Mousse aus Saisonfrüchten  
Schokoladen-Kokos-Brownies (glutenfrei)  
Cheesecake in Verrine

**Buffet ohne Käseplatte - CHF 69.00**



# Frühstücke

**Kleines Frühstück** CHF 8.00



1 Croissant  
1 Heissgetränk  
1 Orangensaft

**Grosses Frühstück** CHF 26.00



1 Croissant, Brot,  
Butter und Marmelade  
Weisser Schinken und Gruyère  
Gekochtes oder weiches Ei  
Verrine mit frischen Früchten  
Dessert des Moments

GUT HYDRIERT BLEIBEN

# Getränke



## Erfrischungsgetränke

Eistee Zitrone / Pfirsich	50 cl	CHF	5.70
Sinalco / Sprite	33 cl	CHF	4.80
Coca-cola / Zero	33 cl	CHF	4.80
Schweppes	20 cl	CHF	4.70
Rivella rot	33 cl	CHF	4.80
Apfelsaft / Schorle	33 cl	CHF	4.80
Orangensaft Granini	20 cl	CHF	5.00
Orangensaft Granini	1 l	CHF	12.00
Coca-cola / Eistee Zitrone / Sprite / Apfelsaft	1.5 l	CHF	11.00

## Biere

Cardinal Lager	4.5°	33 cl	CHF	5.30
Feldschlösschen Weizen	5.2°	33 cl	CHF	5.50
Cardinal ohne Alkohol		33 cl	CHF	5.30

## Mineralwässer

Henniez ohne Kohlensäure		50 cl	CHF	6.00
Henniez leicht prickelnd		50 cl	CHF	6.00
Henniez leicht prickelnd / ohne Kohlensäure		1 l	CHF	9.50

## Heissgetränke

Kaffee / Espresso			CHF	4.50
Tee / Kräutertee			CHF	4.50
Heisse Schokolade / Schale			CHF	4.80

## Digestifs

Kirsch	37.5°	4 cl	CHF	6.50
Limoncello	40°	2 cl	CHF	6.50
Grappa	40°	2 cl	CHF	6.50
Mirabelle Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Williamine Morand	43°	2 cl	CHF	8.00
Abricot Morand	40°	2 cl	CHF	8.00
Liqueur de pirates	16.5°	4 cl	CHF	7.00

## Longdrinks

Longdrink-Auswahl auf Anfrage			CHF	11.00
-------------------------------	--	--	-----	-------

# Lust auf Brunch ?

Wir organisieren Ihren Brunch an Bord.  
Auf Anfrage erstellen wir Ihnen gerne ein individuelles Angebot.





## Roséweine

### Auswahl

Neuchâtel OEil-de-Perdrix de Pinot Noir  
Neuchâtel OEil-de-Perdrix de Pinot Noir

Vully - Rosé de Pinot Noir  
Vully - Rosé de Pinot Noir

OEil-de-Perdrix

### Kellerei

De la Béroche	50 cl	CHF 30.00
De la Béroche	75 cl	CHF 45.00

Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF 30.00
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF 45.00

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 45.00
------------------------	-------	-----------

## Rotweine

### Auswahl

Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »  
Neuchâtel - Pinot Noir « Les Sorcières »  
Manoir St-Roch Rouge Barrique - Garanoir, Gamaret

Vully - Pinot Noir  
Les 3 Grappes - Gamaret, Garanoir, Pinot noir  
Les 3 Grappes - Gamaret, Garanoir, Pinot noir

Pinot Noir Réserve

Pinot Noir Barrique « Les Cloux »

Sang des Noyers - Garanoir, Garmaret, Mara  
Pinot Noir  
Pinot Noir

Merlot Gourmand

### Kellerei

De la Béroche	50 cl	CHF 34.00
De la Béroche	75 cl	CHF 46.00
De la Béroche	75 cl	CHF 49.00

Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF 45.00
Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF 33.50
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF 44.00

Saint-Sébastien, St-Blaise	75 cl	CHF 58.00
----------------------------	-------	-----------

Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 55.00
------------------------	-------	-----------

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 48.00
De la Ville, Neuchâtel	50 cl	CHF 31.00
De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 43.00

Des viticulteurs de Bonvillars	75 cl	CHF 54.00
--------------------------------	-------	-----------

## Weissweine

### Auswahl

Neuchâtel - Chasselas  
Neuchâtel - Chasselas

Chardonnay Réserve

Cru de la Ville - Chasselas  
Perdrix Blanche

Neuchâtel - Non filtré Chasselas\*  
Neuchâtel - Non filtré Chasselas\*  
Neuchâtel « Le Charmeur » - Chasselas  
Pinot Gris

Vully - Chasselas  
Vully - Chasselas

Les Nones Chasselas Grand Cru

Chardonnay  
Sauvignon Blanc

\*Verfügbar von Januar bis Juni

### Kellerei

De la Béroche	50 cl	CHF 23.00
De la Béroche	75 cl	CHF 34.50

Saint-Sébastien, St-Blaise	75 cl	CHF 51.00
----------------------------	-------	-----------

De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 34.50
De la Ville, Neuchâtel	75 cl	CHF 43.00

Des Lauriers, Cressier	50 cl	CHF 23.00
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 34.50
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 35.00
Des Lauriers, Cressier	75 cl	CHF 45.00

Du Petit Château, Môtier	50 cl	CHF 23.00
Du Petit Château, Môtier	75 cl	CHF 34.50

Des viticulteurs de Bonvillars	75 cl	CHF 35.00
--------------------------------	-------	-----------

Domaine de Montmollin	75 cl	CHF 46.00
Domaine de Montmollin	75 cl	CHF 47.00

## Schaumweine und Champagner

### Auswahl

Cuvée Cordon Or demi-sec  
Cuvée Cordon Or demi-sec

Cuvée Cordon Or brut  
Cuvée Cordon Or brut

Cuvée Excellence brut millésimée

Brut Impérial  
Ice Impérial

### Kellerei

Mauler, Môtiers	37.5 cl	CHF 28.50
Mauler, Môtiers	75 cl	CHF 47.00

Mauler, Môtiers	37.5 cl	CHF 28.50
Mauler, Môtiers	75 cl	CHF 47.00

Mauler, Môtiers	75 cl	CHF 59.00
-----------------	-------	-----------

Moët et Chandon	75 cl	CHF 89.00
Moët et Chandon	75 cl	CHF 109.00

## Zapfengeld

Wein  
Schaumwein

Geöffnete Flasche	75 cl	CHF 25.00
Geöffnete Flasche	75 cl	CHF 35.00

Im Zapfengeld ist die Bedienung, die Temperierung der Flaschen, die Benutzung und das Spülen der Gläser enthalten.



