



Seemenü

Süsswasserfisch Rilette des Moments
mit kleines Salatbouquet und Zitronewürze

oder

Landterrine
mit Pickles und kleines Salatbouquet

Saiblingsfilet
mit Chasselassauce

Cheesecake

CHF 54.00

Landmenü

Kleines Salatbouquet und knackiges Gemüse
Hausgemachte Sauce

Rinderfilet
bei niedriger Temperatur gegart, Schalottensauce

Eisparfait
mit Absinthe

CHF 55.00

Allergien

Über Zutaten in unseren Gerichten, die Allergien oder Intoleranzen auslösen können, informieren Sie unsere Mitarbeiter auf Anfrage gerne

Herkunft von Fleisch, Fisch und Backwaren

Rind - Schweiz, Paraguay / Geflügel - Frankreich / Schwein - Schweiz
Egelfilet - Polen, Estland / Seesaibling - Island / Gambas - Vietnam / Flusskrebs - Spanien / Hecht - Schweiz
Brot - Schweiz / Gipfeli - Frankreich / Brötli - Frankreich



LNLM.CH

032 729 96 00

DE

2024



Speise- und Weinkombinationen

Vorspeisen

Kleines Salatbouquet und knackiges Gemüse CHF 7.50
Hausgemachte Sauce

Süsswasserfisch Rillette des Moments CHF 14.00
mit kleines Salatbouquet und Zitronewürze

Hausgemachte Landterrine CHF 14.00
mit kleines Salatbouquet und Pickles

Andalusischer Gazpacho CHF 9.50
mit Gemüse und Croutons

Grosse Salate

Feinschmeckersalat CHF 27.50
Grüner Salat und Rohkost, Geflügel, Greyerzerwürfel, knackiges Gemüse, hausgemachte Vinaigrette

Kapitänsalat CHF 27.50
Grüner Salat und Rohkost, Gebratene Garnelen mit Knoblauch, Wassermelonenwürfel, knackiges Gemüse, hausgemachte Vinaigrette

Veganer Salat CHF 22.00
Grüner Salat und Rohkost, Pilze-Kroketten, Wassermelonenwürfel, knackiges Gemüse, hausgemachtes Vinaigrette

Vegetarische und Vegan

Farandole aus Gemüse & hausgemachte Rösti CHF 23.00
Tomatensauce

Kinderecke

½ Portion aus der Speisekarte CHF 18.00
(bis 12 Jahren, ausser Rindsfilet)

Fische

mit Pommes Frites, Bratkartoffeln, hausgemachten Rösti oder Reis sowie Tagesgemüse serviert

Eglifilets CHF 36.00
Meunière- oder Chasselassauce

Saiblingsfilet CHF 34.00
mit « Sauce Vierge » oder Chasselassauce

Tartarsauce-Zusatz CHF 2.00

Fleische

mit Pommes Frites, Bratkartoffeln, hausgemachten Rösti oder Reis sowie Tagesgemüse serviert

Neuenburger Saucisson CHF 26.00
Sauce mit Pinot Noir aus der Region

Geflügel Supreme CHF 29.50
Pilzrahmsauce

Rindsfilet CHF 43.00
bei niedriger Temperatur gegart, mit Schalottensauce

«Land und See» Teller

mit Pommes Frites, Bratkartoffeln, hausgemachten Rösti oder Reis sowie Tagesgemüse serviert

Musselin von Hecht CHF 33.00
mit feine Flusskrebssauce und kandiertem Schweinebrust

Hausgemachte Desserts

Tiramisu des Moments CHF 8.00

Eisparfait CHF 9.50
mit Absinthe

Schokoladen- und Kokosnuss Brownies CHF 9.50
Tageseis (glutenfrei)

Cheesecake CHF 9.00

