

Auberge

Au

Loup Blanc

Jean-Daniel et Son Equipe

Sont Heureux de Vous Accueillir

Jean-Daniel und sein Team

freuen sich Sie zu Empfangen

## Provenance des Viandes:

**Bœuf : Suisse** (Pays de Neuchâtel)

**Agneau : Suisse** (Pays de Neuchâtel)

**Porc : Suisse** (Pays de Neuchâtel)

**Poulet Fermier : Suisse** (Pays de Neuchâtel)

**Cheval : Canada**

**Dinde ou Poulet** (Menu Enfants) : Suisse ou  
Hongrie

## Autres:

**Brochet : Suisse** (Pays de Neuchâtel)

**Truites : Suisse** (Pays de Neuchâtel)

**Filets de Perches : Russie**

**Cuisses Grenouilles : Turquie**

# Entrées

## Vorspeisen

<b>Salade Verte</b> <i>Grüner Salat</i>	<b>CHF 5.50</b>
<b>Salade Mêlée</b> <i>Gemischter Salat</i>	<b>CHF 8.00</b>
<b>Potage du Jour</b> <i>Tagessuppe</i>	<b>CHF 5.50</b>
<b>Terrine du Chef</b> <i>Chefterrine</i>	<b>CHF 14.50</b>
<b>Croustade aux Champignons des Bois</b> <i>Waldpilze im Blätterteig</i>	<b>CHF 17.00</b>
<b>Tomme Chaude sur Salade</b> <i>Käsespezialität (Tomme), warm, auf Salatbett</i>	<b>CHF 16.50</b>
<b>Brochet du Pays en Cassolette</b> <i>Neuenburgerhecht im Kochtöpfchen</i>	<b>CHF 16.00</b>
<b>Fagottinis Sauce à la Truffe</b> <i>Fagottinis an Trüffelsauce</i>	<b>CHF 18.00</b>

# Grillades

## Au Feu de Bois

Grilliertes vom Holzfeuer

<b>Steak de Bœuf <i>Rindssteak</i></b>	<b>CHF 29.00</b>
<b>Entrecôte de Cheval (<i>taillé dans l'entrecôte</i>)</b>	<b>CHF 30.00</b>
<b>Côte de Bœuf <i>Rindskotelett vom Holzfeuer</i></b>	<b>CHF 43.00</b>
<b>Racks d'Agneau <i>Lammrücken (Rack)</i></b>	<b>CHF 47.00</b>
<b>Tournedos (min. 200 g)</b>	<b>CHF 42.00</b>
- Supplément Beurre Maison ( <i>hausgemachte Butter</i> )	+ <b>CHF 2.50</b>
- Supplément Sauce au Bleuchâtel ( <i>Bleuchâtel sauce</i> )	+ <b>CHF 6.00</b>
- Supplément Sauce aux Morilles ( <i>Morchel sauce</i> )	+ <b>CHF 8.00</b>

**Accompagnements** : Gratin Dauphinois Maison et Légumes du Marché  
*Beilagen* : hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

\*\*\*\*\*

<b>Saucisse de Porc <i>Schweinswurst</i></b>	
- Avec Salade ( <i>mit Salat</i> )	<b>CHF 19.00</b>
- Avec Salade et Röesti ( <i>mit Salat und Rösti</i> )	<b>CHF 23.00</b>
<b>Côtelette de Porc <i>Schweinskotelett</i></b>	

- Salade (*Salat*) **CHF 21.00**
  - Salade et Röesti (*Salat und Rösti*) **CHF 25.00**
  - Saucisson Sibérien à la Braise, Salade et Röesti** **CHF 23.00**
- !! Attention aux Attaches à Chaque Extrémité du Saucisson !!**  
*Sibirien-Wurst, Zubereitung in der Cheminée, Salat und Rösti*

# Nos Autres Propositions

## Unsere weiteren Vorschläge

- Assiette Végétarienne** **CHF 19.00**  
*Vegetarischer Teller*
- Brochet du Pays en Cassolette, Mijoté au Feu de Bois,** **CHF 36.00**  
Pommes Natures et Légumes du Marché  
*Neuenburger Hecht im Kochtöpfli, Salzkartoffeln und Gemüse vom Markt*
- Fagottinis, Sauce à la Truffe** **CHF 24.00**  
*Fagottinis an Trüffelsauce*

\*\*\*\*\*

## Pour les Petits

*(Jusqu'à 12 ans)*  
*Für unsere Kleinen (bis 12 Jahre)*

- Steak de Bœuf** (env. 80 g), Röesti et Légumes **CHF 15.00**  
*Rindsteak (ca 80 g), Rösti und Gemüse*
- Tranche de Dinde ou Poulet, Röesti et Légumes** **CHF 12.00**  
*Putenschnitzel, Rösti und Gemüse*

**Fagottinis**, Sauce à la Crème

*Fagottinis an Trüffelsauce*

**CHF 12.00**

# Spécialités Au Fromages

Käsespezialitäten

*Uniquement Servi au Café  
Serviert im "Café"*

*Minimum 2 Personnes*

*Minimum 2 Personen*

**Fondue au Fromage**

**CHF 21.00**

*Käsefondue*

**Vacherin Mont d'Or Chaud de la Cheminée,**

**Pommes de Terre et Salade**

**CHF 28.00**

*Käsespezialität (Mont d'Or), warm vom Holzfeuer, Kartoffeln und Salat*

**Fin Septembre à Fin Mars. Prix pour 1 Personne.**

*Von Ende September bis Ende März. Preis für 2 Personen.*

# Les Incontournables De la Semaine

Unsere unumgänglichen Wochenspezialitäten

## Du Mardi Midi au Jeudi Midi Ab Dienstagmittag bis Donnerstagmittag

**Menu du Jour** : Potage du Jour ou Salade Verte, **CHF 17.00**  
Viande Grillée au Feu de Bois ou Mijotée

**Tagesmenu** : Tagessuppe oder grüner Salat,  
Im Holzfeuer gegrilltes oder geschmortes Fleisch

## Tous les Vendredis Midi Jeden Freitagmittag

**Filets de Perches**, Frites Maison et Légumes du *Marché* **CHF 18.00**  
*Eglifilet, hausgemachte Pommes-frites und Gemüse vom Markt.*



# Tous les Dimanches Midi

Jeden Sonntagmittag

*Avril à Septembre  
April bis September*

**Truite au Bleue** (1 pièce)  
*Forelle « blau » (1 Forelle)*

**CHF 18.00**

**Menu Truite**

**CHF 28.00**

Entrée : Salade, Œuf et Viande Séchée  
Plat : Truite au Bleue (1 pièce)

*Menü Forelle :*

*Vorspeise : Salat, Ei und Trockenfleisch*

*Hauptgang : Forelle "blau" (1 Forelle)*

**Accompagnements** : Pommes Nature et Légumes du Marché

*Beilagen : Salzkartoffeln und Gemüse vom Markt*

# Spécialités

## Sur Réservation

### Spécialitäten auf Reservation

*Minimum 4 Personnes, Prix par Personne*  
*Minimum 4 Personen, Preis pro Person*

**Poulet Cuit en Daubière, Elevé aux Grains et en Plein Air**      **CHF 36.00**

*Poulet in der Daubière, (Kornfütterung und freier Auslauf)*

**Rôti de Porc Cuit en Daubière à la Neuchâteloise**      **CHF 32.00**

*Schweinsbraten auf Neuenburgerart in der Daubière*

**Accompagnements** : Gratin Dauphinois Maison et Légumes du Marché

**Beilagen** : hausgemachter Kartoffelgratin und Gemüse vom Markt

# Spécialités

## Sur Réservation

Spécialitäten auf Reservation

*Minimum 2 Personnes, Prix par Personne*  
*Minimum 2 Personen, Preis pro Person*

**Poulet Rôti au Feu de Bois,** **CHF 28.00**  
Frites Maison et Légumes du Marché

*Gebratenes Poulet vom Holzfeuer,  
Hausgemachte Pommes-frites und Gemüse vom Markt*

**Jambon, Röesti et Britchon, Gratiné au Four** **CHF 20.00**  
*Schinken, Rösti und "Britchon" im Ofen gratiniert*

**Fondue dans le Pain** **CHF 23.00**  
*Fondu im Brot serviert (anstelle des Fonduetopfs)*

**Cuisses de Grenouilles (La Douzaine)** **CHF 22.00**  
*Froschschenkel (ein Dutzend)*

De Juin à Août pas de Grenouilles.  
*Von Juni bis August keine Froschenkel.*

# Nos Desserts

## Maison

### Unsere hausgemachten Desserts

<b>Tarte du Jour</b> <i>Tageswähe</i>	<b>CHF 6.50</b>
<b>Duo de Mousses au Chocolat</b> <i>Schokolademousse-Duo</i>	<b>CHF 10.00</b>
<b>Crème Brûlée</b> <i>Gebrannte Crème</i>	<b>CHF 9.00</b>
<b>Soufflé "Jadis Interdit"</b> <i>Soufflé "jadis interdit"</i>	<b>CHF 10.00</b>
<b>Meringues et Crème Chantilly</b> <i>Meringschalen mit Schlagrahm</i>	<b>CHF 8.50</b>
<b>Meringues Glacée, 1 Boule de Glace et Crème Chantilly</b> <i>Meringschalen, 1 Kugel Eis und Schlagrahm</i>	<b>CHF 12.00</b>
<b>1 Boule de Glace Maison</b> <i>1 Kugel Eis, hausgemacht</i>	<b>CHF 3.50</b>
<b>Supplément Crème Chantilly</b> <i>Zusätzliche Portion Schlagrahm</i>	<b>CHF 1.00</b>