

Fingerfood

Nachos Chips Mexikanische Mais - Chips mit Sweet Chilisauce und Guacamole Portion de nachos- chips avec sauce au chili doux et guacamole	5.50
Der kleine Portugiese Schälchen mit hausmarinierten, portugiesischen Oliven Coupe d'olives marinées à la portugaise	7.50
Tempura Pouletbrustwürfel (Brasil) gebacken im Tempurateig an süß - pikanter Sauce Morceaux de poitrine de poulet frits en pate tempura avec sauce aigre-douce	13.50
Apéro Plausch Verschiedene gebackene Leckereien wie Frühlingröllchen, Chilipoppers, Samosas, Zwiebelringe und Crevetten in Panade an süß - pikanter Sauce Assortiments d'apéro, variété de tapas avec sauce aigre-douce	17.50

Vorspeisen

Grüne Blattsalate mit Sprossen, Sauce nach Wahl Salade verte servie avec des pousses et vinaigrette à choix	9.-
Gemischter Saisonsalat mit Sprossen, Sauce nach Wahl Salade mélée accompagnée de différentes crudités et vinaigrette aux choix	11.50
Nüsslersalat drapiert auf rotem Randencarpaccio an Hausdressing, garniert mit gebratenem Speck (Schweiz), Ei und Brotcroûtons Feuilles de salade verte et doucettes sur carpaccio de betterave rouge, garnie de lardons, oeufs et croutons	15.50
Geräucherte Entenbrust (Frankreich) begleitet mit Beluga - Linsentatar und Wintersalat mit Baumnüssen und Orangenfilets an Honigdressing , Tranches de magret de canard fumé, servie avec un bouquet de salade hivernales, tatar de lentilles et filet d'orangers	18.-
Fisch- Symphonie Geräucherter Wildlachs, Fischtatar mit Creme fraîche, Crevetten Cocktail und geräuchertes Forellenfilets, angerichtet mit Meerrettichschaum und kleinem Salatbouquet, dazu Toast und Butter Hors d'œuvre de poisson Saumon fumé, Tartare de Saumon et Truite avec crème fraîche, Truite fumée et crevettes cocktail, accompagné d' un bouquet de salade, mousse au raifort, toast et beurre	21.-

Suppen

Tomatencremesuppe La Péniche Crème de tomate façon La Péniche	10.-
Ligerzer Weissweincrèmesuppe mit Blätterteigstängeli Soupe au vin blanc et flûte aux champagne	10.-
Bouillabaisse La Péniche Frisch zubereitete Fischsuppe mit verschiedenen Fischstücken und Crevetten, dazu servieren wir Ihnen knuspriges Knoblauchbaguette Marmite de Poisson de la mer en Bouillabaisse, servie avec une baguette à l'ail	16.-

Fleischgerichte

Rinds - Tatar

Fein geschnittenes Rindfleisch (Schweiz) nach Ihrem Wunsch abgeschmeckt
dazu Toast und Butter

Tatara de boeuf épicé à votre goût, servi avec toast et beurre

24.- / 32.-

Ligerzer Treberwurst

Saucisson (Schwein- Schweiz) mariniert in Ligerzer Treber mit Marc,
serviert auf cremigem Kartoffel- Lauchgemüse, dazu Meerrettich- Senfsauce

Saucisson au Marc, mariné par le chef avec de la pression de raisins de Ligerz,
avec moutarde à l'ancienne dressé sur poireaux et pommes de terre à la crème

24.-

**Gefüllte Pouletbrust (Schweiz) mit Morcheln auf Rotweinsauce,
dazu servieren wir Ihnen Safranrisotto und Ratatouillegemüse**

Poitrine de poulet farcie aux morilles sur sauce au vin rouge,
accompagnée d'un risotto au safran et ratatouille de légumes

28.-

**Rosa gebratenes Lammencôte (Neuseeland) unter Kräuterkruste auf Marsalajus,
dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Saisongemüse**

Entrecôte d'agneau en croûte d'herbes, jus au Marsala
accompagnée des pommes roti et légumes de saison

37.50

Traditionell

**Rindsentrecôte (Schweiz) vom Grill mit hausgemachter Kräuterbutter,
angerichtet mit Pommes frites und Seeländer Gemüse garnitur**

Entrecôte de bœuf (Suisse) grillée, avec café de paris, accompagnée de pommes frites et légumes du Seeland

38.-

**Rindsfiletsteak (Schweiz) zubereitet in Pfefferkruste auf Rotweinsauce mit Honig und Balsamico,
dazu servieren wir Ihnen Tagliatelle und Seeländer Gemüse garnitur**

Filet de boeuf (Suisse) grillé avec croûte au poivre et sauce au vin rouge et miel de balsamico,
avec légumes et nouilles

44.-

Mongolentopf ab 2 Personen

A partir de 2 personnes.....

...der einzigartige Fondueplausch...

Der Mongolentopf wird mit heisser Rindskraftbrühe aufgefüllt, chinesische Pilze wie Judasohren und Shiitake,
Glasnudeln und Gemüsestreifen werden in der Brühe mitgekocht.

Dazu servieren wir Ihnen drei Sorten Fleisch

Pouletbrust, Schweinesteak und Rindshuft, welches Sie mittels den Drahtkörbchen in der Brühe mitgaren
können.

Für spezielle Geniesser servieren wir Ihnen auch zweierlei Fisch und Crevetten dazu.

Als Beilage: verschiedene kalte Dippaucen, Essiggemüse und frische Früchte

Zur Auswahl: Reis, Pommes frites oder Potatoe Wedges

Für grössere Gruppen ab 8 Personen bitten wir Sie um Vorbestellung

Mongolentopf mit drei Sorten Fleisch pro Person 42.-

Mongolentopf mit Fleisch, Tages Fisch und Crevetten pro Person 48.-

Fondue chinoise: bouillon de bœuf affinée avec des champignons chinois et des légumes.

Nous vous servons trois différentes sortes de viande : poulet, bœuf et porc ou en supplément deux sortes de poisson et des crevettes.

Avec cela vous recevrez diverses sauces cocktails faites maison, des légumes au vinaigre et des fruits frais.

Selon votre choix : riz, potatoes wedges ou pommes frites.

Prix : Fondue chinoise avec viande par personne 42.-

Fondue chinoise avec viande et poisson par personne 48.-

A partir de 8 personnes nous vous prions de réserver en avance



Fischgerichte

Fisch -Tatar mit Sauerrahm und Kräutern, abgeschmeckt mit Noilly Prat, dazu Toast und Butter Tartare de saumon frais et de truite fumée, raffiné à l'échalote, crème fraîche acidulée aux fines herbes et Noilly Prat, accompagné de toast et beurre	24.- / 32.-
Bouillabaisse La Péniche Fisch zubereitete Fischsuppe mit verschiedenen Fischstückli und Crevetten, dazu servieren wir Ihnen knuspriges Knoblauchbaguette Marmite de Poisson de la mer en Bouillabaisse, servie avec une baguette à l'ail	16.- / 29.-
Norwegisches Lachssteak vom Grill in Cornflakespanade an Bananen- Mangochutney, dazu servieren wir Ihnen Bratkartoffeln und Broccoligemüse Filet de saumon grillée au cornflakes avec chutney de banane et mango accompagné de pommes de terre sautées et brocoli	27.-
Goldbrassenfilets vom Grill mit rotem- und grünem Pesto, serviert auf Morchelrisotto mit Champagner, dazu servieren wir Ihnen Ratatouillegemüse Filet de dorade royale rôti à l'huile d'olive, servi avec duo de pesto rouge et vert, accompagné d'un risotto au champagne garnie de morilles et ratatouille	29.-
Im Olivenöl gebratene Neuenburger Felchenfilets, drapiert auf mediterraner Pfanne von Schlosskartoffeln, Tomaten, Artischocken, Zwiebeln, Kapern, Oliven und frischem Basilikum Filet de féra du lac de Neuchâtel sauté à l'huile d'olive, accompagné d'une pôlée de pommes châteaux, tomates, artichauds, oignons, câpres, olives et feuilles de basilic	33.-
Grillierte Riesencrevetten „Gambas“ überbacken mit Kräuterbutter, dazu servieren wir Ihnen Safranrisotto und Strauchtomaten im Olivenöl Gambas ; crevettes géantes avec tête, grillées et gratinées avec beurre aux herbes accompagnées de risotto au safran et petites tomates	42.-
Gebratene Eglifilets „nach der Müllerin“ mit Mandeln in brauner Butter, dazu servieren wir Ihnen Salzkartoffeln und Blattspinat Filets de perche „Meunière“ au beurre noisette et amandes grillées, servis avec des pommes nature et épinards en branches	35.50
Egli gebacken im Bierteig serviert im Körbli, mit Tartaresauce und Potatoe Wedges Filets de perche frits en pâte à bière, avec sauce tartare et potatoe wedges	32.50
Egli gebacken im Bierteig angerichtet mit einer Auswahl an Saisonsalaten und Früchten Filets de perche frits en pâte à bière, avec un choix de salades saison et fruits	36.-
Fischknusperli gebacken im Teig, angerichtet im Körbli mit Tartaresauce und Potatoe Wedges Corbeille de filets de poisson frits, avec sauce tartare et potatoe wedges	24.50
Fischknusperli gebacken im Teig mit einer grossen Auswahl von Saisonsalaten und Früchten Filets de poisson frits avec un choix de salades de saison et fruits frais	27.-

Vegigerichte

Spätzlipfanne zubereitet mit hausgemachten Eier-Spätzli, Broccoli, Tomaten, Zwiebeln, Maronis, Preiselbeeren, Parmesan und Rahm Poêlée de Spätzli, avec brocoli, tomates, Poivrons, Airelles, oignons, marrons, parmesan et crème	22.-
Ravioli Gefüllte Teigtaschen aus Petersilienteig mit Kürbis und Ricotta, garniert mit sautierten Champignons, Rucola, Salbei und Cherrytomaten Raviolis géants à la farine complète en pate au persil, farcis de potiron et fromage frais, garnis de champignons, rucola, sauge et de tomates cherry	16.50 25.80

INGREDIENTIA