Collégiale

CAFÉ & RESTAURANT

VORSPEISEN

GRÜNER SALAT
& seine gerösteten Kernen
8.50

DIE LECKERE TAGESSUPPE
9.50

SALAT MIT ZIEGENKÄSE
Ziegenkäse-Samosa mit gebratenem Kürbis, Kastanien
Balsamico Chili & Hibiskus Creme
14 | 24.-

EHER INDIVIDUELL ODER ZUM TEILEN
Mozzarella Burratina, Frischkäse nach mediterraner Art
Auberginen-Kaviar, Zaatar-Hummus
Guacamole, geräucherte Forellenrillettes
18 | 29.-

GOLDBRASSE-TATAR
Mango, Passionsfrucht, rote Zwiebeln, Chili
Koriander & Limettensaft
20.-

BURGER

Serviert mit einem grünem Salat, Frühkartoffeln & Burgerbrötchen

RIND «TARTIFLETTE»
Reblochon-Käse, Baconnaise, karamellisierten Zwiebeln
Salat & Tomate
Extra Fleisch + CHF 7.-

SCHWEIN (PULLED PORK)
Langsam gegartes Schweinefleisch (Pulled Pork)
Guaven-Barbecue-Sauce, Rotkohl- & Karotten-Coleslaw
Röstzwiebeln

VEGETARISCH «TARTIFLETTE»
Hüttenkäse- & Dörrtomatentaler
Reblochon-Käse, Vollkorn-Senfmayonnaise
karamellisierten Zwiebeln, Salat & Tomate

29.-

FISCH- & VEGETARISCHES TATAR

Von uns liebevoll zubereitet mit einem passenden grünen Salat
gesalzener Butter mit getrockneten Blüten & knusprigem Brot serviert

«DANIELS» LACHSTATAR
Schalotten, Ingwer, Sauerrahmsauce, Schnittlauch

LACHSTATAR «TOKYO»
Süsse & gesalzene Soja-Saucen, Wasabi, schwarzer Sesam

GOLDBRASSE-TATAR
Mango, Passionsfrucht, rote Zwiebeln, Chili
Koriander & Limettensaft

36.-

DAS BOTANISCHE TATAR
Gebratener Kürbis, Feta, Gala-Apfel, Pekannüsse
Balsamico-creme, Thymian & hausgemachte Chilisauce
18 | 29.-

RINDSTATAR

Von uns liebevoll zubereitet mit Frühkartoffeln
gesalzener Butter mit getrockneten Blüten & knusprigem Brot serviert
Schweizer Rindfleisch, ca. 200g Portion

DAS TATAR DES MONATS
42.-

DAS TRADITIONELLE
37.-

DAS ITALIENISCHE
getrocknete Tomaten, geröstete Pinienkerne, Basilikum
Kapern, Parmesan-Spähne

DAS SPANISCHE
Chorizo, Oliven, Xeres

DAS 2014
Meerrettich, grüne Äpfel, geröstete Mandeln, Calvados

DAS 2015
Hummus, Auberginen-Kaviar, frittiertes Pitabrot
Petersilie, Minze, Majoran

DAS 2016
Feta, rote Zwiebeln, Tomaten, Oliven, geröstete Pinienkerne,
Gurken, Minze

DAS 2017
Erdnüsse, Kokosmilch, Chili, Knoblauch, Ingwer, Sojasauce
Rohzucker, Koriander

DAS THAILÄNDISCHE
Koriander, Limette, roter Curry, Ingwer, Minze, geröstete Cashewnüsse

DAS ORIENTALISCHE
Minze, «Ras el hanout», Sumach, geröstete Mandeln, Arganöl

DAS NORDISCHE
Nördische «Boreal» Gewürze, geröstete Pekannüsse, Preiselbeeren

DAS JAPANISCHE
Wasabi, Sesam-samen & -öl, Soja

DAS INDISCHE
Hausgemachtes Curry, Tamarinde, geröstete Cashewnüsse

DAS MEXIKANISCHE
Bitterschokolade, Chili, Tequila

DAS KARABISCHE
Hausgemachtes Ananas-Chutney, karamellisierte Kokosnuss
Malibu, geröstete Cashewnüsse

DAS ARGENTINISCHE
Hausgemachtes Chimichurri, Knoblauch, Petersilie
geröstete Pinienkerne, Chili, Pilze, Olivenöl

DAS PROVENZALISCHE
Grobkörniger Senf, Honig & Estragon

DAS MOJITO-TATAR
Rum, Minze, Limette, Tomaten, geröstete Cashewnüsse
rosa Pfefferbeeren

39.-

DAS TRÜFFEL-TATAR
Weisses Trüffelöl, Parmesan-Spähne

DAS SCHOTTISCHE
mit dem berühmten «Lagavulin» Single Malt Whisky

40.-

FAIT maison

TERROIR NEUCHÂTEL VINS
regio•garantie

Herkunft: Rind - Schwein - Brot: Schweiz | Lachs: Norwegen | Goldbrasse: Griechenland | Forelle: Dänemark
Wir geben Ihnen gerne detaillierte Informationen über mögliche Allergene in unseren Speisen
Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inclusive MwSt

10-2026

con des douceurs

Je me suis mis au régime: en quatorze jours, j'ai perdu deux semaines.
Joe Lewis

TAGESDESSERT
12.-

«CAFÉ GOURMAND»
14.-

GEBRANNTE CREME
MIT TONKABOHNE
Zimt-Eis
13.-

TOBLERONE-BROWNIE
Fior di Latte-Eis
14.-

KÜRBIS-TARTE
«PUMPKIN SPICE»
Kokosnuss-Eis
13.-

EISKAFFEE
Kaffee-Liquör von La Semeuse x Morand
13.-

KÄSEAUSWAHL
Œil-de-Perdrix Gelee
La Maison du Fromage Sterchi (NE)
14.-

AUSWAHL VON EIS & SORBETS
produziert in Neuchâtel

EIS	SORBETS
Vanille	Dunkle Schokolade
Fior di Latte	Passionsfrucht
Kaffee	Zitrone-Yuzu
Zimt	
Kokosnuss	

1 Kugel 5.- I 3 Kugeln 12.-
Extra Schlagrahm + 1.-

FAIT maison

TERROIR NEUCHÂTEL VINS
regio•garantie

Alle unsere Preise verstehen sich in Schweizer Franken inklusive MwSt

EDEL SÜSSER LIKÖRWEIN
1 dl **Gourmandine** (Riesling-Sylvaner) **11.-**
Caves du Prieuré, Cormondrèche

KAFFEE & TEE

	KAFFEE	TEE 4.20
4.20	Kaffee, Espresso	Earl grey
5.50	Milchkaffee	Grün
5.50	Cappuccino	Eisenkraut
6.-	Kalter Kaffee Latte	Linde
6.-	Latte macchiato	Kamille
5.50	Wiener Kaffee	Ingwer & Zitrone
10.-	Irish Coffee	Hagebutte & Hibiscus
6.-	Hausgemachte heisse I kalte Schokolade	

FRISCHER PFEFFERMINZTEE 5.50

SPEZIALMISCHUNGEN 5.50

DRACHEN FEUER
Schwarzer Tee aus China mit Zimt, Mandeln Vanille, Apfel & Orangen

DER ROMANTISCHE
Fruchtige Infusion mit Hibiskus, Äpfeln Hagenbutten, Holunder Heidelbeeren & schwarzen Johannisbeeren

DIE ZAUBERER
Schwarzer Tee aus China mit Kokosnüssen Vanille, Mango Himbeeren & Rosen

SCHNÄPSE 8.-

Aprikose	Enzian
Himbeer	Grappa
Williamsbirne	Amaretto
Mirabelle	Prunelle de Bourgogne
Berudge	Calvados
Quitte	Bailey's
«Vieux Marc»	Limoncello
«Vieille Prune»	Frangelico

10-2026