



BETRIEBSAUSFLUG

Verlangen Sie eine persönliche Offerte

- **Rätsel im Val-de-Travers**
- **Torrée in den Asphaltminen**
- **Fun-Aktivitäten auf La Robella**
- **Der Creux du Van mit dem e-Bike**
- **Gourmet-Rallye**
- **und anderes mehr...**

HERKUNFT UNSERES FLEISCHES:
Schweiz (Schwein, Rind, Lamm, Büffel), Kanada oder Argentinien (Pferd)

● **Aperitifs des Hauses**

Absinth Fizz	CHF	8.00
Flitterwochen-Spätlese süsser Weisswein Solaris und Grauburgunder	CHF	6.00
Pfirsich-Mauler Mauler trocken und Likör aus Weinbergpfirsichen	CHF	11.00
Veilchen-Kir Neuenburger Chasselas und Veilchensirup	CHF	4.50
Der Fruchtige Fruchtcocktail ohne Alkohol	CHF	6.50
Coupe Mauler trocken oder Rosé halbtrocken	CHF	10.00

● **Vorspeisen**

Brennnesselsuppe	CHF	9.00
Spargelcremesuppe und Rohschinken chips	CHF	10.00
Frühlingsalat Junge Sprossen, Wachteleier, Speckwürfel und Croûtons	CHF	12.00
Spargelsalat hausgemachte Gemüse vinaigrette	CHF	12.00
Grüner gemischter Blattsalat	CHF	6.50
Gemischter Salat	CHF	8.00

● **Vegetarische Gerichte**

Hausgemachte Frühlingsrollen und gemischter Salat	CHF	22.00
Gratinierte Walliser Spargeln mit Reis serviert	CHF	20.00
Morchelschnitte	CHF	24.00

● **Fisch**

Zopf aus Seezunge und Lachs, pochiert an Mauler	CHF	38.00
Eglifilets nach Müllerinart	CHF	34.00

● **Fleischgerichte**

Büffel-Burger mit Bärlauch-Mayonnaise	CHF	26.00
Spargeln, Rohschinken und Sauce Hollandaise	CHF	29.00
Schweins-Filets Mignons mit Morcheln	CHF	39.00
Büffelgeschnetzeltes von Travers mit Schalotten	CHF	29.00

● **Grilladen** auf Speckstein serviert

Speckstein hält das Fleisch warm, kocht es jedoch nicht.

	150g	+ 50g
Rindssteak	CHF 24.00	CHF 4.00
Pferdefilet	CHF 34.00	CHF 6.00

Die drei Saucen: Café de Paris, Bärlauchbutter, Barbecue Sauce

Morchel-Sauce	zusätzlich	CHF	9.00
---------------	------------	-----	------

Beilagen wahlweise: Kartoffelgratin, Pommes Frites, Reis, Nüdelchen, Salzkartoffeln, Gemüse