

Heilige Barbara Menü

Gemischter Salat

* * *

Schinken im Asphalt gekocht
Kartoffelgratin und grüne Bohnen

* * *

Absinth Parfait Glacé

CHF 36.00 (3-Gang-Menü)

CHF 27.50 (Vorspeise und Hauptgang)

CHF 23.00 (nur Hauptgang)

Sommer-Hit

Neuenburger Saucisson «Torrée»
in der Asche gegart

CHF 22.00

Herkunft unseres Fleisches: Neuenburg (Schwein, Kaninchen, Büffel)

Zögern Sie nicht, uns Ihre allfälligen Lebensmittelallergien oder Intoleranzen mitzuteilen.



Unsere kalten Speisen

Gemischter Salat	(klein)	CHF	6.50
	(groß)	CHF	12.00
Cervelat-Salat garniert	(klein)	CHF	12.00
	(groß)	CHF	18.00
Schinken im Asphalt gekocht und in Scheiben geschnitten		CHF	18.00
Trockenwurst aus Travers		CHF	9.00
Tomme (Weichkäse) aus der Region		CHF	6.50
Regionales auf der Schieferplatte	(klein)	CHF	15.00
<i>Käse aus der Region, Schinken im Asphalt gekocht</i>	(gross)	CHF	20.00
<i>Trockenwurst aus Travers, Saucisson im Teigmantel, Speck und Eier</i>			

Unsere warmen Speisen

Kürbiscremesuppe aus dem Tal		CHF	6.50
Neuenburger Saucisson «Torrée» mit gemischtem Salat		CHF	22.00
Schinken im Asphalt gekocht Kartoffelgratin und grüne Bohnen		CHF	23.00
Vegi-Teller		CHF	18.00
Kartoffelgratin und Bohnen, Spiegelei oder regionale Käsesorten			
Büffelgeschnetztes aus Travers mit Schalotten Kartoffelgratin und grüne Bohnen		CHF	23.00
Kaninchengeschnetztes aus dem Tal Nudeln oder Kartoffelgratin und Gemüse		CHF	18.00

Unsere hausgemachten Dessert

Parfait Glacé	Absinth oder Nougatine	CHF	8.50
Tageskuchen	Nidel oder Früchte	CHF	4.50
	Haselnuss	CHF	5.00
Käseteller aus der Region		CHF	7.50



Unsere Neuenburger Weine

Weissweine	1dl	50cl	75cl
Chasselas			
Cave des Lauriers, Cressier			28.00
Domaine des Cèdres, Cortaillod	4.00	18.00	28.00

Roseweine

Œil-de-Perdrix			
Cave des Lauriers, Cressier	5.50	24.00	36.00
Domaine des Cèdres, Cortaillod			36.00

Rotweine

Pinot Noir			
Cave des Lauriers, Cressier	5.50	24.00	36.00
Domaine des Cèdres, Cortaillod		28.00	40.00
Château d'Auvernier		28.00	40.00
Pinot Noir barrique			
Cave des Lauriers, Cressier		38.00	59.00
Garanoir			
Cave du Prieuré, Cormondrèche			46.00

Preise in CHF



Unsere Apéritif

Absinth aus dem Val-de-Travers 53% - 2cl	CHF	5.50
Martini 15% - 4cl	CHF	5.00
Suze 20% - 4cl	CHF	5.00
Campari 23% - 4cl	CHF	5.00
Cynar 16.5% - 4cl	CHF	5.00
Bitter (alkoholfrei) 1dl	CHF	4.50

Unsere Biere

Bier vom Fass

	2.5dl	5dl
Heilige Barbara <i>gebraut in Saignelegier JU exklusiv für die Asphaltminen</i>	CHF 5.50	CHF 7.50
Boxer 5.2%	CHF 3.80	CHF 5.50
Panaché oder Monaco 5.2%	CHF 3.80	CHF 5.50

Flaschenbier 33 cl

Heilige Barbara <i>gebraut in Saignelegier JU exklusiv für die Asphaltminen</i>	CHF	7.50
Feldschlösschen alkoholfrei	CHF	3.80



Unsere Mineralwasser

Im Offenausschrank	2dl	3dl	5dl
Henniez mit / ohne Kohlensäure, Coca-Cola, Eistee, Romanette	CHF 2.90	3.60	5.50

In Flaschen

Henniez mit / ohne Kohlensäure, Rivella rot 50cl	CHF	5.50
Henniez mit / ohne Kohlensäure 1lt	CHF	8.00
Coca-Cola zero, Rivella rot/blau, Fanta 33cl	CHF	3.80
Coca-Cola, Eistee, Romanette 1.5lt	CHF	10.00

Sirup	2dl	3dl	5dl	1lt
Pfefferminze aus dem Tal	CHF 2.90	3.60	5.50	8.00
Absinth aus dem Tal				
Veilchen, Tanne, Grenadine, Zitronenmelisse				

Fruchtsäfte	2dl	3dl	5dl	1lt
Traubensaft Bio – Hauterive	CHF 3.20	4.50	6.00	10.00
Apfelsaft – Val-de-Ruz				
Orangensaft				



Unsere warmen Getränke

Kaffee, Espresso, Milchkaffee	CHF	3.60
Tee nach Wahl <i>Schwarz, Pfefferminz, Verveine, Kamille, Beeren, Grün</i>	CHF	3.60
Kalte / heisse Schokolade, Ovomaltine	CHF	3.60
Cappuccino	CHF	4.00
Café Mineur <i>Der wahre Absinth vom Val-de-Travers mit Kaffee</i>	CHF	5.70
Café Luxe <i>Kaffee mit extrafeiner Schokolade «Pain d'asphalte» von Jacot</i>	CHF	4.80
Café Asphalte <i>Kaffee und Absinth mit extrafeiner Schokolade «Pain d'asphalte» von Jacot</i>	CHF	6.70



Unsere Spirituosen aus der Region

Wildpflaume, Williams 42% - 2cl	CHF	9.00
Enzian 46% - 2cl	CHF	9.00
Quitte, Himbeere, Mirabelle 41% - 2cl	CHF	7.00
Vieux Marc 43% - 2cl	CHF	7.00
Damassine-Pflaume 45% Bérudge 41% - 2cl	CHF	9.00
Whisky Single Lakeland von Seeland 42% - 2cl	CHF	6.00
Kirschenlikör 34% - 2cl	CHF	7.00
Pêche de Vigne Likör 18% - 2cl	CHF	7.00

Unsere anderen Spirituosen

Abricotine, Williamine 43% - 2cl	CHF	7.00
Bailey's 17% - 4cl	CHF	7.00
Calvados, Cognac 40% - 2cl	CHF	8.50
Grappa 40% - 2cl	CHF	5.50
Kirsch, Bätzi/Träsch 37.5% - 2cl	CHF	4.50
Vieille prune 41% - 2cl	CHF	8.50

Schinken im Asphalt gekocht

Der im Asphalt gekochte Schinken ist zum Markenzeichen des Café des Mines geworden. Seine Anfänge gehen bis zum Jahr 1935 zurück. Zu dieser Zeit wurde er sogar in den gleichen Holzbottichen gegart, aus denen das heisse Asphaltmineral ausgegossen wurde. Dies war das traditionelle Festmahl bei grossen Ereignissen im Leben der Mineure von la Presta.



Ein unverwechselbarer Geschmack

Auch wenn es ein wenig befremden mag, bringt das Garen im Asphalt jedoch einen entscheidenden Vorteil. Die gleichbleibende Temperatur sowie eine besondere Verpackung erhalten alle Aromen, die üblicherweise ausdünsten oder sich auflösen. Dies verleiht dem Schinken seinen unvergleichlichen Geschmack, was seine grosse Beliebtheit ausmacht.



Ein wenig Küchenlatein

Aufwärmzeit des Asphalts: 4 Std.

Temperatur des Asphalts: über 160°

Verpackungszeit: 20 Minuten

Garzeit: 3 ½ - 4 ¼ Std.

Auspackzeit: 10 Minuten

Verpackung: ca. 10 Schichten



Die Neuenburger Torrée

Eine Torrée, auch «Hirtenfeuer» genannt, ist eine Neuenburger Tradition, die darin besteht, auf einer Weide ein grosses Feuer zu entfachen und in deren Glut Würste und Kartoffeln zu garen. Eine Torrée findet traditionell im Herbst statt (wenn das Vieh nicht mehr auf der Weide ist), man kann sie aber das ganze Jahr über veranstalten, vorausgesetzt, man findet ein geeignetes Plätzchen.



Traditionell werden die Würste in mehrere Kohlblätter sowie in feuchtes Zeitungspapier eingewickelt. Das früh am Morgen entzündete Feuer sollte gegen 10 Uhr nur noch ein Haufen Glut und Asche sein, in den man die Würste und Kartoffeln ohne weiteren Schutz steckt. Die Glut wird anschliessend mit grünen Tannenzweigen bedeckt, die eine weisse, duftende Rauchsäule produziert.

