



## Café des mines Getränke

Gout & Région · Case postale 131 · CH-2108 Couvet · T +41 32 864 90 64 · info@gout-region.ch

### Weine

Neuchâtel weiss

CHF 28.00 € 18.70 / Flasche  
CHF 16.00 € 10.70 / Halbliter

Neuchâtel Oeil-de-Perdrix

CHF 36.00 € 24.00 / Flasche  
CHF 22.00 € 14.70 / Halbliter

Rosé Gamay Romand

CHF 14.00 € 9.35 / Halbliter

Neuchâtel Pinot Noir rot  
Jungo Fellmann

CHF 36.00 € 24.00 / Flasche  
CHF 24.00 € 16.00 / Halbliter

Grisoni

CHF 22.00 € 14.70 / Halbliter

Château d'Auvernier

CHF 40.00 € 26.70 / Flasche

### Diverse Mineralwasser

Rivella, Cola, Apfelsaft

CHF 9.00 € 6.00 / 1.5 Liter  
CHF 7.00 € 4.70 / 1 Liter

CHF 3.50 € 2.35 / Flasche 33 cl

### Bier

CHF 3.20 € 2.15 / 2,5 dl  
CHF 5.50 € 3.70 / 5 dl

### Kaffee

CHF 3.20 € 2.15



## Café des mines Menüvorschläge

Gout & Région · Case postale 131 · CH-2108 Couvet · T +41 32 864 90 64 · info@gout-region.ch

### Menu 1

Saisonsalat  
Schinken im Asphalt gekocht  
Kartoffelgratin  
Grüne Bohnen  
CHF 26.00 € 17.40

### Menu 2

Vegetarisches Menü gemäss Saison  
CHF 21.00 € 14.00

### Menu 3

Saisonsalat  
Neuenburgerwurst an Rotweinsauce Pinot  
Noir  
Kartoffelgratin  
Grüne Bohnen  
CHF 21.00 € 14.00

### Menu 4

Saisonsalat  
Pouletspiessli  
Kartoffelgratin  
Grüne Bohnen  
CHF 21.00 € 14.00

## Vorspeisen

|  |          |        |
|--|----------|--------|
| Hausterrine:                           | CHF 6.50 | € 4.35 |
| Gemischte Pilze auf Blätterteigkissen: | CHF 8.50 | € 5.70 |
| Kürbis Suppe                           | CHF 4.50 | € 3.00 |

## Käse

|                             |          |        |
|-----------------------------|----------|--------|
| Käseteller Val-de-Travers : | CHF 6.50 | € 4.35 |
|-----------------------------|----------|--------|

## Desserts

|  |          |        |
|--|----------|--------|
| Frischer Fruchtsalat:                    | CHF 5.50 | € 3.70 |
| Früchtekuchen hausgemacht:               | CHF 4.50 | € 3.00 |
| Haselnusskuchen hausgemacht:             | CHF 4.50 | € 3.00 |
| Hausgemachtes Absinth-Rahmeis            | CHF 8.50 | € 5.70 |
| Hausgemachtes Nougat mit Krokant-Rahmeis | CHF 8.50 | € 5.70 |
| Vacherin glacé:                          | CHF 9.00 | € 6.00 |

Je nach Wunsch können Sie den beiden Menus eine Vorspeise und/oder ein Dessert beifügen. Es wird der ganzen Gruppe dasselbe Menu serviert.