O'Terroirs Speisekarte

https://speisekarte.menu
Esplanade du Mont-Blanc 1, 2001 Neuchâtel, Switzerland
(+41)327231523,(+41)327231515 - http://www.beau-rivage-hotel.ch/fr/restauration/

Die Speisekarte des O'Terroirs aus Neuchâtel enthält etwa **75** verschiedene Gerichte und Getränke. Durchschnittlich zahlst Du für ein Gericht / Getränk etwa 33 CHF, und hier findest Du alle **75** Gerichte und Getränke auf ihrer Speisekarte. Dieses Speiselokal serviert unterschiedliche **leckere französische Gerichte**, die Menüs werden in der Regel **in kürzester Zeit und frisch** für Dich zubereitet. Außerdem bietet man Dir **feine Meeresfrüchte Gerichte**. Dieses Restaurant bietet **Menüs, welche typisch für den ganzen Kontintent Europa** sind. Nach dem Essen (oder währendessen) kannst Du auch an der Bar bei einem **alkoholischen oder nicht-alkoholischen Getränk** entspannen, zum Frühstück wird hier ein **reichhaltiger Brunch** angeboten. Das Genießen der beeindruckenden Szenerie von vielen **Wahrzeichen** ist nur ein weiterer Grund, dieses Gasthaus zu besuchen, die Kunden des Etablissements sind auch begeistert von der umfangreichen Selektion an unterschiedlichsten **Kaffee- und Tee-Spezialitäten**, die das Restaurant anbietet. Die Räume vor Ort sind barrierefrei und können auch mit einem Rollstuhl oder physiologischen Einschränkungen genutzt werden, und Du kannst mit den üblichen Kreditkarten die Rechnung bezahlen. Im Menü findest Du auch eine Auswahl an **veganen Gerichte**, bei denen gänzlich auf tierische Produkte verzichtet wird. Reserviere Deinen Tisch einfach online, damit Du vor Ort nicht warten musst, oder ruf für eine Reservierung einfach dort an, die Nummer ist (+41)327231523,(+41)327231515.

O'Terroirs Speisekarte

Salate

SALAT
Öl aus Kanollan | andere Gemüse | Feta- Käse | Knoblauch | gemahlener Pfeffer | ...

Alkoholfreie getränke

ZITRONE
Zitron | Zitronensaft | andere | Zucker

Vorspeisen

KÄSE

Süße desserts

BROWNIE
Für die Brownies: | 125 g dunkle Schokolade (70%) | Gr von Butter | Eier (mittelgroß) | G Zucker | ...

Pasta

NUDELN RINDFLEISCH
Chinesische Eiernüder (Mie) | Salz und Pfeffer | Zwiebeln | Andere, mit einer Dicke von weniger als 10 mm | Ingwer | ...

Pizza

FLEISCHPIZZA
Weißpfeffer | schwarze Oliven | schwarze Pfeffer | Trockener Basil | Trockene Oregano | ...

Mains

FILET

Burgers

CHEESEBURGER
Zwiebeln | Speck | Tomaten | Salz und Pfeffer | Rindfleisch | ...

Beilagen

KARTOFFELN
Grill-Kürze | Zwiebeln | Roten Kartoffeln | Pflanzenöl

Fischgerichte

FISCHKROKETTEN
G von Weißfisch (wir haben Julienne genommen) | G Mehl (es war noch etwas übrig) | Eier | G Brotkrümel | Olivenöl | ...

Getränke

GLAS WEIN

Lamm

LAMM
frische Brotkrümel | Gequetschte Knoblauch | frisch geschnittenes Rosmarin | Salz | schwarze Pfeffer | ...

Vegetarische gerichte

GEMÜSE

Vorspeise

1 ENTRÉE AU CHOIX 2 ENTRÉES DISPONIBLES

Baguettes

EI

Rindfleischgerichte

RINDERCARPACCIO
Eier | Tischlöffel Dijon Senf | frischer Zitronensaft | extra-virgin Olivenöl | Pflanzenöl | ...

O'Terroirs Speisekarte

Antipasti - vorspeisen

CARPACCIO
Rechtsanwalt | Roter Apfel | Krümel | Lime | 5 Zweige von Chives (fin gehalten, 1 für die Verkleidung) | ...

Starters

TATAR
Gr von Rohschinken | Andere Gemüse | Baumwolle | Schnitte von Melone | Schnurrfläche | ...

Sushi menüs

ANLASSER

Starter

FOIE GRAS MI-CUIT $42.4

Rigatoni

RIGATONI À LA CHEF
gr de chocolat noir | Eier

Noodle

KRABBE

Bread

BROT

Principale

AMUSE-BOUCHE

Italian specialties

RISOTTO
Hühnerschmelz, geteilt | Olivenöl, aufgeteilt | Pfund Portobello-Säupfchen, dünn geschnitten | Pfund weiße Pilze, dünn geschnitten | Andere, mit einer Breite von <= 10 mm | ...

To follow

FILET DE BŒUF SUISSE $60.9

Amuse bouche

MIGNARDISES

Vegan options

VEGAN

Bottles of wine & water

FLASCHE WEIN

Kaffee

KAFFEE

Mise en bouche

ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE VASQUES DE CARVALHO DRY WHITE PORTO

Planches

CHARCUTERIES ET FROMAGES

Yakitori-ramen & co

VIANDES

Afghani dishes

AFGHANISCHE SUPPE

Pre-dessert

DUO DE PÊCHES AU VRANKEN ROSÉ

Evento

VERRINES

O'Terroirs Speisekarte

Pour continuer

MAGRET DE CANARD **$58.7**
Frische Entebrust | mit einem Gewicht von mehr als 0,5% | Andere

Menu classique

SANDRE **$63.0**

Desserts *

NACHSPEISEN

Dessert*

NACHTISCH

Smart choices

FRUCHT

Pâtes et pizzas

HÜLSENFRÜCHTE
G Mehl | G. Butter | Wasser | Eier-Jolk | G. Erbsen | ...

Vegetable or hand roll

SPARGEL
ein Haufen dünner Spargelspieße, geschnitten | Olivenöl | Parmesankäse | Garn, geschnitten | Meeressalz | ...

Menu de saison (menu imposé) €75

POISSONS

Coupe de bienvenue

CHAMPAGNE VRANKEN BRUT

Salat

SALAT MIT PEKANNÜSSEN
Schneller, mit einem Gehäuse von weniger als 20 cm | Pferde, geschälte, gekürzte und geschnitten | Roquefort- Käse, zerbrochen | Avocado - geschältet, geputzt und geschnitten | Grüne Zwiebeln in dünnen Scheiben | ...

CAESAR SALAT
Andere, mit einer Dicke von nicht mehr als 10 mm | Eichenblattsalat | Salate aus Mach | Parmesan-Stücke | Gartenschnürsen | ...

Second course

ASPERGES DE SEELAND OONA CAVIAR, SORBET ROQUETTE, CRUMBLE PARMESAN

FOIE GRAS MI CUIT FÈVE DE TONKA, BANANE, RHUM, VANILLE

Third course

FILET DE BOEUF SUISSE MORILLE FARCIE, ASPERGES DU SEELAND, JUS CORSÉ AUX MORILLESA

SANDRE SAUTÉ DE POIS GOURMAND, PICKELS DE RADIS, GELÉE AU VRANKEN ROSÉ

Fourth course

LE PRÉ DESSERT FRAICHEUR D'ABRICOT

LE DESSERT LE DESSERT DE VOTRE CHOIX

Les entrées

ASPERGES DE SEELAND **$37.0**

RAVIOLE DE CHÈVRE **$34.8**

O'Terroirs Speisekarte

Fromage

BLEUCHÂTEL EN DOUCEUR, POMMES DE TERRE CUMIN PAR NOTRE MAÎTRE AFFINEUR STERCHI

ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE VASQUES DE CARVALHO VINTAGE PORTO 2013

Notre sélection de fromages

PORTO KOPKE 10 ANS, 5CL, 20 VOL.	$13.0
ASSIETTE DE FROMAGES AFFINÉS PAR LA MAISON STERCHI	$21.7

Nachspeisen

1 DESSERT AU CHOIX 3 DESSERTS DISPONIBLES

DESSERTS EN VERRINE

GOUTTE DE CERISE À LA VANILLE DE TAHITI

Les desserts

TARTE FINE CROUSTILLANTE À LA FRAISE	$25.0
FRUITS DU VERGER SUR UN NUAGE DE VERVEINE	$25.0
CHOCO-GRIOTTE	$25.0

Plats

ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE PINOT NOIR SIGNATURE 2021 DU DOMAINE BOUVET-JABLOIR

FILET DE BOEUF SUISSE FAÇON ROSSINI, JUS CORSÉ FAÇON GAMARET PINOT NOIR DU DOMAINE BOUVET-JABLOIR

ACCOMPAGNÉ D'UN VERRE DE CHARDONNAY SIGNATURE 2021 DU DOMAINE BOUVET-JABLOIR

FILET ST-PIERRE, RISOTTO CRÉMEUX AUX FÈVES, FUMET DE POISSON À LA VANILLE DE MADAGASCAR

Entree

SUSHIS

OEUF PARFAIT, ASPERGES DU SEELAND, CRUMBLE AUX NOIX, PATA NEGRA DES FRÈRES ALCALA

1 PLAT AU CHOIX 2 PLATS DISPONIBLES

FOIE GRAS MI-CUIT, CERISE POCHÉE, CHUTNEY CERISES, RÉDUCTION BALSAMIQUE (MOUNTAIN ESSENCE)

ACCOMPAGNÉES D'UN VERRE DE CHASSELAS LÉGENDE 2022 DU DOMAINE BOUVET-JABLOIR

HOMARD BLEU DE BRETAGNE, CÉLERI ET RADIS, SABAYON AU CHAMPAGNE VRANKEN

O'Terroirs Speisekarte

O'Terroirs

Esplanade du Mont-Blanc 1, 2001 Neuchâtel, Switzerland

Öffnungszeiten:
Sonntag 12:00-14:00
Samstag 19:00-10:00

Gemacht mit speisekarte.menu