



Restaurant

Camping des Pêches
Le Landeron ★★★★★

Carte des mets

Menükarte

Le travail, le savoir-faire et la volonté ne sont rien sans une nature généreuse.

Automne 2021

Chère cliente, cher client, sur demande, nos collaborateurs vous donnent volontiers des informations sur les mets qui peuvent déclencher des allergies ou des intolérances.








Nos pizzas

(Tous les jours sauf le mercredi / Jeden Tag außer Mittwoch)

01. Marguerita <i>Tomate, Mozzarella, Origan</i>	<i>Fr. 14.00</i>	
02. Prosciutto <i>Tomate, Jambon, Origan, Mozzarella</i>	<i>Fr. 14.00</i>	
03. Funghi <i>Tomate, Champignons, Origan, Mozzarella</i>	<i>Fr. 14.00</i>	
04. Lardons <i>Tomate, Lard fumé, Œuf cru, Oignons, Origan, Mozzarella</i>	<i>Fr. 15.00</i>	
05. Tonno <i>Tomate, Thon, Oignons, Origan, Mozzarella</i>	<i>Fr. 15.00</i>	
06. Napoli <i>Tomate, Jambon cru, Rucola, Origan, Mozzarella</i>	<i>Fr. 15.00</i>	
07. Salami <i>Tomate, Salami, Origan, Mozzarella</i>	<i>Fr. 15.00</i>	
08. 4 Stagioni <i>Tomate, Jambon, Champignon, Poivrons, Artichauts, Origan, Mozzarella</i>	<i>Fr. 18.00</i>	
09. 4 Fromaggi <i>Tomate, Bleuchâtel, Gruyère, Vacherin, Mozzarella, Origan</i>	<i>Fr. 18.00</i>	







Nos entrées

<i>Salade verte et ses croûtons, sauce vinaigrette</i> <i>Grüner Salat mit Croutons und Vinaigrette-Sauce</i>	Fr. 6.00	 
<i>Salade de doucette aux saveurs des bois</i> <i>Salat aus Süßkartoffeln mit Waldaromen</i>	Fr. 12.00	 
<i>Poêlon ½ douzaine d'escargots à l'ail et fines herbes</i> <i>Gebratene ½ Dutzend Schnecken mit Knoblauch und Kräutern</i>	Fr. 14.00	







Nos tartares coupés main

80gr / 200gr

<i>Tartare de bœuf à notre façon (légèrement relevé)</i> <i>Rindertartar auf unsere Art (leicht gewürzt-scharf)</i>	Fr. 18.00 / 32.00	 
<i>Tartare de bœuf à l'italienne (Tomate séchée, olive, parmesan)</i> <i>Italienisches Rindertartar (Getrocknete Tomate, Oliven, Parmesan)</i>	Fr. 18.00 / 32.00	 

(Nos tartares sont servis avec frites maison, toasts et beurre)
(Unsere Tartars werden mit Pommes frites, Toast und Butter serviert)

Nos plats de poissons

<i>Fish and chips (poissons du jour) et sa sauce tartare</i> <i>Fish and chips (Fisch des Tages) und seine Tartare Sauce</i>	Fr. 26.00	  
<i>Filet de perche meunière 200gr, frites maison et légumes</i> <i>Eglifilet 200gr, Pommes und Gemüse</i>	Fr. 34.00	  

Notre fondue au fromage dès 2 personnes

Fondue à la Tête de Moine AOP (200gr par personne)

Tête de moine Fondue (200gr pro Person)

Fr. 25.00



Les plats de viandes et volaille sur assiette ou ardoise

Blanc de poulet grillé (~150gr) *

Gegrillte Hühnerbrust (~150gr) *

Fr. 23.00

Entrecôte de bœuf sautée*

Entrecôte vom Rind gebraten *

150 gr Fr. 30.00

200gr Fr. 34.00

300gr Fr. 42.00

500gr Fr. 55.00

**Accompagnées de légumes et au choix pommes frites maison, tagliatelles ou riz
et la sauce à votre convenance : beurre maison, sauce poivre vert,
2 sauces froides (ardoise) - Sauce morille +6.00*

**Dazu Gemüse und Pommes, Tagliatelle oder Reis nach Wahl
und die Sauce nach Ihrem Geschmack: hausgemachte Butter, grüne Pfeffersauce,
2 kalte Saucen (Schiefer) - Morchelsauce +6.-*

Les burgers

Bœuf "Attitude"

Fr. 22.00



Bœuf 100% Suisse, sauce maison, confit d'oignons rouges, salade, cheddar, tomate

100% Schweizer Rindfleisch, hausgemachte Sauce, rotes Zwiebelconfit, Salat, Cheddar, Tomate

Le Niola du chasseral

Fr. 24.00



Bœuf 100% Suisse, sauce maison, oignons frits, salade, Niola, tomate

100% Schweizer Rindfleisch, hausgemachte Sauce, Röstzwiebeln, Salat, Niola, Tomate

Nos burgers sont servis avec pommes frites maison

Nos buns sont confectionnés par la boulangerie Walter Jenni à Gals. La recette du burger a été créée en collaboration avec le Maître boucher Pierre Stamm du Landeron.

Nous vous proposons également la version végétarienne !

Unsere Burger werden mit Pommes serviert

Unsere Burger werden von der Bäckerei Walter Jenni in Gals hergestellt. Das Burger-Rezept wurde in Zusammenarbeit mit Metzgermeister Pierre Stamm aus Le Landeron kreiert.

Wir bieten auch eine vegetarische Version an!

Les spécialités chasses :

Civet de cerf et ses garnitures chasse

Hirschragout mit Jagdbeilagen

Fr. 28.00



Entrecôte de cerf sur ardoise et ses garnitures

Entrecote vom Reh auf Schieferplatte mit Beilagen

Fr. 35.00



Médailon de chevreuil et sa sauce poivrade, garnitures chasse

Hirschmedaillon mit Pfeffersauce und Jagdbeilage

Fr. 42.00



Les desserts


Crème brûlée à la fleur d'oranger

Orangenblüte Crème brûlé

Fr. 10.00  



Moelleux au chocolat noir et sa boule mangue (15')

butterweiche schwarze Schokoladen-Häppchen mit Mangokugel

Fr. 12.00 



Parfait glacé à l'absinthe

Geeistes Parfait mit Absinth

Fr. 12.00  

Vermicelles aux marrons et crème




Vermicelli mit Kastanien und Sahne

Fr. 14.00  

The Mochi House

The Mochi House (Anzahl Stücke zur Auswahl)

(Choc, Coco, Mangue, Litchi, Matcha, Vanille)

Fr. 5.00 / pc   

La boule de sorbet - Die Sorbetkugel

(Espresso, Abricot du Valais, Citron, Fraise, Mangue)


Fr. 4.00

La boule de glace - Eiskugel

(Verveine, Chocolat, Cookies, Cannelle, Caramel Salé, Straciatella, Vanille)

Fr. 4.00   

Supplément crème chantilly - Extra Schlagsahne

Fr. 1.00 

Nos glaces et sorbets sont fabriqués artisanalement par l'Artisan Glacier à Lutry!

Unsere Eiscremes und Sorbets werden von L'artisan glacier in Lutry handgefertigt!

PAR ESPRIT DÉONTOLOGIQUE ET PAR AMOUR POUR MON MÉTIER,

JE VOUS GARANTIS QU'IL NE SE TROUVE DANS VOTRE MENU AUCUN
PRODUIT PRÉFABRIQUÉ, CONSERVATEUR, ANTIOXYDANT OU AUTRE
EXHAUSTEUR DE SAVEUR, SAUF QUELQUES EXCEPTIONS TELLES QUE
LE KETCHUP, LA MOUTARDE...

Kevin Salm

AUS EINEM GEFÜHL DER ETHIK UND DER LIEBE ZU MEINEM BERUF HERAUS,

GARANTIERE ICH IHNEN, DASS KEINE VORGEFERTIGTEN, KONSERVIERTEN, ANTIOXIDANTEN ODER
ANDEREN GESCHMACKSVERSTÄRKER PRODUKTE IN IHREM MENÜ ENHALTEN SIND,

AUSGENOMMEN VON EINIGEN AUSNAHMEN WIE

KETCHUP, SENF...

Pour les enfants (jusqu'à 10 ans) - Für Kinder (bis zu 10 Jahre alt)

Chicken nuggets (5pcs), pommes frites Fr. 10.00

Tagliatelles aux tomates ou beurre Fr. 10.00
Tagliatelle mit Tomaten oder Butter

Pizza à choix Fr. 10.00
Pizza nach Wahl

Plat au choix de la carte pour faire comme les grands Fr. 15.00
Wahl eines Gerichtes aus der Speisekarte, wie es die Erwachsenen tun

Quelques-uns de nos fournisseurs :



Le Petit Domaine MAROLF et Fils

Chemin du Tirage 3 Tel : 079 408 67 01
2520 La Neuveville
www.marolfproduction marolf.production@bluewin.ch



Provenance des viandes et poissons

Porc : Suisse / Italie

Poulet : Suisse

Bœuf : Suisse - Autriche

Perche : CH / PL

Féra : CH

Brochet : CH

Truite : CH

Sandre : CH

Carpe : CH / France

Tous nos prix sont en francs suisses – TVA 7.7% inclus.