

# CHEZ MAMIE

UNE TABLE CONVIVIALE  
DES PLATS À PARTAGER  
UNE AMBIANCE CHALEUREUSE

## PINTXOS

Pintxos ! l'apéritif typique du Pays basque. Une bonne soirée commence toujours par quelque chose à grignoter!

### LA SÉLECTION DES PINTXOS

3 Pintxos	18.-
6 Pintxos	35.-



## MENU BELLE 5

Pour l'ensemble des convives

Surprenez vos sens avec des plats signatures du Chef Geoffrey.

89.- p.p.

## SUR RÉSERVATION

Loup de mer sauvage 13.- / 100g  
Tomahawk Luma Swiss Beef 19.- / 100g

Poids au choix et selon disponibilité



## PETITES ENTRÉES À PARTAGER

NOUS RECOMMANDONS ENTRE 2 ET 3 ENTRÉES  
POUR 2 PERSONNES

<b>Salade Belle5</b>	14.-	
Salade du village   Légumes du Seeland		
<b>Feuilleté aux Épinards</b>	17.-	
Feta   Noisettes de Donatyre   Pickles		
<b>Tataki de Thon Yellowtail</b>	28.-	
Mangue   Avocat   Soja		
<b>Ceviche de perche Suisse</b>	26.-	
Agrumes   Pickles d'oignons rouge		
<b>Tartare de Boeuf au couteau</b>	27.-/100g	
Sauce bbq   Toast		41.-/160g

## PLATS GÉNÉREUX ET DES SAVEURS DU COEUR

<b>Boeuf bourguignon Belle 5</b>	34.- p.p	
Mousseline d'agria au thym		min. 2p.
Légumes fondants		
<b>Tagliata de boeuf du pays</b>	48.-	
Roquette   Parmesan   Pignons de pin		
<b>Filet de Loup de mer à la plancha</b>	44.-	
Légumes de saison   riz pilaf		
<b>Turbot entier meunière</b>	119.-	
Pommes nature   Asperges   Chou kale		
<b>Asperges du Seeland glacées</b>	22.- / 36.-	
Béarnaise   Parmesan		
+ Guanciale des frères Alcalá à Neuchâtel	9.-	

## LA DOLCE VITA

Tarte Citron Belle5	22.- pour 2
Mi-cuit Chocolat 70% et Pistache	22.- pour 2

PRIX EN CHF INCLUANT UNE TVA DE 8.1%. SI VOUS AVEZ DES QUESTIONS SUR L'ORIGINE DE NOS PRODUITS, VEUILLEZ VOUS ADRESSER AU PERSONNEL DE SERVICE. VEUILLEZ NOUS INFORMER DE TOUTE INTOLÉRANCE OU ALLERGIE.

# CHEZ MAMMIE

EIN GESELLIGER TISCH  
GERICHTE ZUM TEILEN  
EINE WARME ATMOSPHÄRE

## PINTXOS

Pintxos! Der typische Aperitif aus dem Baskenland. Ein gutes Essen beginnt immer mit einer kleinen Köstlichkeit.

### AUSWAHL AN PINTXOS

3 Pintxos	18.-
6 Pintxos	35.-



## MENU BELLE5

Für den ganzen Tisch

Lassen Sie Ihre Sinne von den Signature-Gerichten von Chef Geoffrey überraschen  
89.-

## AUF RESERVATION

Wolfsbarsch Wildfang 13.- / 100g  
Tomahawk Luma Swiss Beef 19.- / 100g  
Gewicht nach Wahl und Verfügbarkeit



## Kleine Vorspeisen zum Teilen

Wir empfehlen 2 bis 3 Vorspeisen für 2 Personen.

<b>Salat Belle5</b> Dorfsalat   Gemüse aus dem Seeland	14.-
<b>Blätterteiggebäck mit Spinat</b> Feta   Geröstete Haselnüsse vom Hof Budeire Pickles	17.-
<b>Tataki vom Yellowtail Thunfisch</b> Mango   Avocado   Soja	28.-
<b>Ceviche vom schweizer Egli</b> Zitrusfrüchte   eingelegte rote Zwiebeln	26.-
<b>Rindstatar handgeschnitten</b> Bbq Sauce   Toast	27.-/100g 41.-/160g

## Grosszügige Gerichte mit herzhaften Aromen

<b>Boeuf Bourguignon Belle 5</b> Agria-Mousseline mit Thymian Schmorgemüse	34.- p.p min. 2 p.
<b>Tagliata vom lokalen Rind</b> Rucola   Parmesan   Pinienkernen geröstet	48.-
<b>Filet vom Wolfsbarsch à la plancha</b> Saisonales Gemüse   Pilafreis	44.-
<b>Ganzer Steinbutt à la meunière</b> Salzkartoffeln   Spargeln   Federkohl	119.-
<b>Spargeln aus dem Seeland glasiert</b> Béarnaise   Parmesan + Guanciales von den frères Alcala (Neuchâtel)	22.- / 36.- 9.-

## LA DOLCE VITA

Zitronentörtchen Belle5	22.- für 2
Mi-Cuit von der Schokolade 70% und Pistache	22.- für 2

Preise in CHF inkl. 8,1 % MwSt.

Bei Fragen zur Herkunft unserer Produkte wenden Sie sich bitte an unser Servicepersonal.  
Bitte informieren Sie uns über eventuelle Unverträglichkeiten oder Allergien.