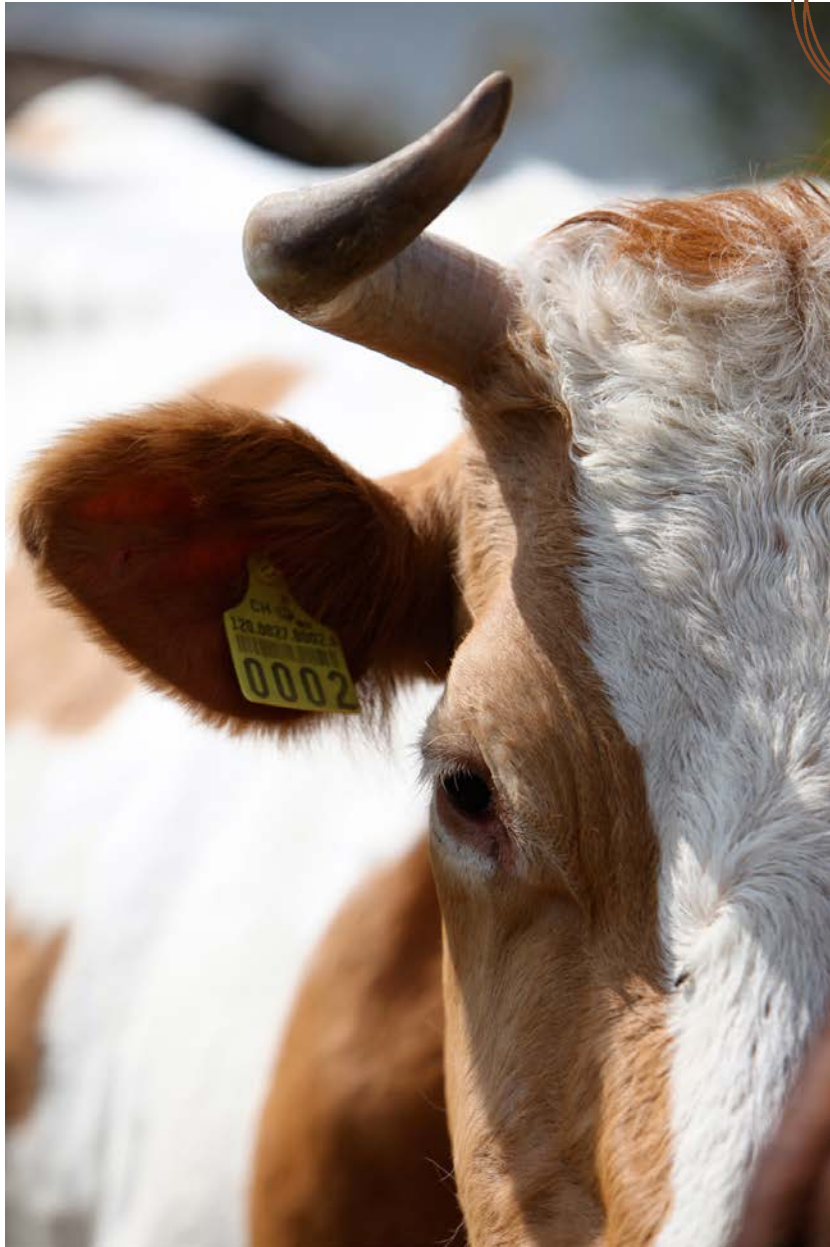


Bienvenue!



L'AUBIER
www.aubier.ch

Avant de commencer

Tous les produits que nous travaillons au restaurant sont certifiés Demeter ou bio.

Provenances :

Viandes : Ferme de L'Aubier et autres fermes bio de Suisse.

Fromages et lait : Fromagerie de L'Aubier (sauf fromage de chèvre)

Café : Mexique, torréfié par nous-mêmes au Café à Neuchâtel

Poisson : Lac de Neuchâtel (Pêcherie Progin), piscicultures certifiées bio ou d'une pêche certifié MSC.

Exceptionnellement quelques produits peuvent venir d'exploitations agricoles bio encore en reconversion.

En cas d'allergie, merci de vous adresser à notre équipe.

Alle Produkte, die wir im Restaurant verwenden stammen aus zertifiziertem Demeter- oder Bioanbau.

Herkunft:

Fleisch: Ferme de L'Aubier und andere Schweizer Bio-Höfe.

Käse und Milch: Fromagerie de L'Aubier (ausser Ziegenkäse)

Kaffee: Mexiko, im Café in Neuchâtel von uns geröstet

Fisch: Neuenburger See (Pêcherie Progin), biozertifizierter Fischzucht oder MSC zertifizierter Fischerei .

Ausnahmsweise können einige Produkte von Betrieben kommen, die noch in Bioumstellung sind.

Bei Allergien wenden Sie sich bitte an unser Team.



Les entrées

Soupe du jour, petite ou grande	6.00	12.00
<i>Tagessuppe, klein oder gross</i>		
Salade verte		8.00
<i>Grüner Salat</i>		
Salade mêlée, petite ou grande	13.00	21.00
<i>Gemischter Salat, klein oder gross</i>		
Petite galette de L'Aubier aux céréales de notre ferme, julienne de légumes et sauce au séré		18.00
<i>Kleine Galette de L'Aubier (dickerer Crêpe) aus Getreide vom Hof, Gemüsejulienne und Quark-Soja-Sauce</i>		
Salade Chasseral avec une tomme de chèvre chaude panée avec chapelure, noisettes, zestes de citron et fines herbes		18.00
<i>Salat Chasseral mit warmem Ziegenkäse, mit Paniermehl, Haselnuss, Zitronenschale und Kräutern</i>		

Plats principaux

Galette de L'Aubier aux céréales de notre ferme, julienne de légumes et sauce au séré	25.00
<i>Galette de L'Aubier (dickerer Crêpe) aus Getreide vom Hof, Gemüsejulienne und Quark-Soja-Sauce</i>	
Tomme de notre ferme au four sur pommes chaudes, potatoes, ketchup de racines rouges	29.00
<i>Tomme aus dem Ofen auf warmem Apfel, Potatoes, Randenketchup</i>	
	<i>sans gluten</i>
	<i>glutenfrei</i>
Curry de pois chiches aux noix de cajou et légumes de saison, riz basmati complet	27.00
<i>Kirchererbsencurry mit Cashewnüssen und Saisongemüse, Basmati-Vollkornreis</i>	
	<i>végan</i>
	<i>vegan</i>
Hamburger végétarien	32.00
Steak de lentilles, betterave, ketchup maison	
+ fromage de notre fromagerie	+2.00
+ potatoes	+4.00
<i>Vegetarischer Hamburger Linsensteak, Randen, hausgemachtes Ketchup + Käse aus unserer Käserei + Potatoes</i>	
Fondue aux fromages maison, avec notre pain complet maison (à partir de 2 personnes)	28.00 / pers.
<i>Käsefondue L'Aubier mit hausgemachten Vollkornbrot (ab zwei Personen)</i>	

Plats principaux

Hamburger fermier	34.00
Steak haché, betterave, ketchup maison	
+ fromage de notre fromagerie	+2.00
+ potatoes	+4.00
<i>Hamburger vom Hof</i>	
<i>Hacksteak, Randen, hausgemachtes Ketchup</i>	
<i>+ Käse aus unserer Käserei</i>	
<i>+ Potatoes</i>	
Tartare de boeuf et son bouquet de salade verte	34.00
servi avec pain maison grillé et beurre aux fines herbes	
<i>Rindstartar mit Salatbouquet,</i>	
<i>getoastetem hausgemachten Brot und Kräuterbutter</i>	
Côtelette de porc,	28.00
Potatoes et légumes	
<i>Schweinskotelett,</i>	
<i>Potatoes und Gemüse</i>	
Pâtes <i>Spaghetti d'épeautre / Dinkel-Spaghetti</i>	
Sauce bolognaise	25.00
Sauce forestière / Pilz-Sauce	25.00
A l'arrabiatta	25.00
Pour les enfants, <i>gentils</i> / Kinderportion	14.00

Desserts

Tarte maison	5.00
<i>Chocolat, noisettes ou pommes</i>	
<i>Hausgemachter Kuchen</i>	
<i>Schokolade, Haselnuss oder Apfel</i>	
Boule de glace maison	4.00
<i>Argousier, cannelle, chocolat, moka, vanille, arôme du moment</i>	
<i>Hausgemachtes Eis, pro Kugel</i>	
<i>MoCCA, Sanddorn, Schokolade, Vanille, Zimt, ...</i>	
Meringue maison à la crème fouettée	7.00
<i>... avec 1 (2, 3...) boule de glace</i>	+ 4.00
<i>Hausgemachte Meringue mit Schlagrahm</i>	
<i>... mit 1 (2, 3...) Kugeln Eis</i>	
Parfait glacé aux coings du jardin	10.00
<i>Eisparfait mit Quitten aus dem Garten</i>	
Flan caramel	7.00
<i>Karamellflan</i>	
+ Crème fouettée	2.50
+ Schlagrahm	

Cafés et thés

Cafés

Le café certifié Demeter est torréfié par nos soins tous les lundis dans notre Café à Neuchâtel.

Café, Espresso, Café de céréales	4.20
Double café, Double espresso	5.70
Renversé	4.80
Cappuccino	4.80
Café viennois	6.50
Macchiato	6.00
Le lait peut être remplacé par de la boisson de soja	+ 1.00

Lait et chocolat

Le lait biodynamique vient des vaches de notre ferme qui portent fièrement leurs cornes. Il est également en vente au magasin.

Lait froid (2, 3 ou 5 dl)	3.00	3.50	5.00
Chocolat froid	3.80	4.20	5.70
Chocolat chaud (la tasse)			5.00
Chocolat viennois (la tasse)			6.50
Le lait peut être remplacé par de la boisson de soja			+ 1.00

Thés et infusions

Noir (English Breakfast) / Darjeeling / Earl Grey	4.20
Lapsang souchong / Choc'in (Thé noir-cacao-orange)	
Thé des Moines	
Vert de Chine / Vert tchaï	4.20
Vert jasmin / Vert menthe / Thé blanc	
Anis / Camomille / Citron-gingembre	4.20
Cynorhodon / Fenouil / Menthe / Rooibos	
Thé rafraîchissant / Thé du soir / Thym / Tilleul / Verveine	

Tous nos sirops chauds	4.50
-------------------------------	------

Minérales et jus

	2dl	3dl	5dl
Thé froid maison	3.50	4.50	6.50
Eau minérale (plate ou gazeuse)	3.00	4.00	6.00

Jus fait minute

Jus de carottes	6.00	8.00	
-----------------	------	------	--

Jus

Pomme-poire (légèrement gazeux)	3.50	4.50	6.50
Orange	4.00	4.90	8.00
Pamplemousse	4.50	6.00	9.50
Raisin	5.00	7.50	
Tomate (btl 20cl)	5.00		

Sirops

Les sirops bio de '1001 fleurs' sont élaborés de façon artisanale, dans une petite manufacture à Biemme depuis 1988.

Argousier / Cannelle / Chai	3.50	4.50	6.50
Citronnelle / Citron-Gingembre			
Fleurs d'oranger / Lavande / Mélisse-Menthe			
Menthe marocaine / Fleurs de sureau / Verveine			

Vivi Manufaktur (btl 33cl)

Vivi Kola			6.00
Oranges sanguines & gingembre			
Citron & gingembre			

Urban Kombucha (btl 33cl)

Citronnelle-Hibiscus			6.00
Darjeeling			
Thé vert-Gingembre			
Thé vert-Menthe			

Biotta Sprizz (btl 33cl)

Laddy Carotte			6.00
Don Ginger			
Sir Cucumber			

Isis Tonic			5.00
-------------------	--	--	------

Bières

Brasserie La Comète

La bière bio la plus proche Brassée à La Chaux-de-Fonds depuis 2015

La Ronde, Blonde 5.0% (btl 33cl)

L'Ambrée 5.0% (btl 33cl)

La Blanche d'épeautre 4.9% (btl 33cl) 6.00

Brasserie Blanche Pierre

Cette brasserie à Delémont a créé sa propre malterie

Ambrée à la rhubarbe 5.09% btl 33cl)

Blanche au gingembre 5.1% (btl 33cl)

Noire au malte jurassien 5% (btl 33cl) 7.50

Cidre brut brassé

aux pommes jurassiennes 6.8% (btl 33cl) 7.50

Brasserie Locher

Une des premières bières à porter le label «Bio-Suisse».

Naturperle, Blonde 5.0% (btl 33cl) 5.00

Gran Alpin, Blonde 5.0% (btl 33cl) 5.50

Panaché 5.0% (btl 33cl) 5.60

Une Naturperle avec un fond de sirop de citronnelle gazeux

Euelbräu

Bière sans alcool (btl 33cl) 5.60

Vins blancs

Suisse, Régions des 3 lacs

50cl bout.

La Maison Carrée, Auvernier

Auvernier blanc | 2021 / 2022

29.– 39.– ●

Chasselas sur lie élevé en foudre de chêne. Vin sec, tendre et subtil.

Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise

Chasselas Sélection | 2022

41.– ●

Vin délicat aux arômes de fleur de tilleul et de pamplemousse.

Domaine des Lerins, Cormondrèche

Grillon | 2022

52.– ●

Un assemblage original Pinot Gris - Pinot Blanc riche en notes estivales.

Chardonnay | 2022

48.– ●

Un Chardonnay vif, avec des notes de lime et d'ananas.

Christian Rossel, Hauterive

Pinot Blanc | 2020

62.– ●

Issu de la variété blanche du Pinot Noir, ce vin est corsé et généreux.

Suisse, Genève

Château l'Evêque, Jussy

Lullier, Sauvignon gris | 2022

48.– ●

Vin sec et rafraîchissant aux notes d'agrumes et de fruits de la passion.

Les ● signifient un vin certifié Demeter.

Die ● stehen für einen Demeter zertifizierten Wein.

Vins rosés

Suisse, Régions des 3 lacs

50cl bout.

Christian Rossel, Hauterive

Œil-de-Perdrix | 2021

40.– 55.– ●

Vin au nez de framboises, issu du Pinot Noir, la spécialité régionale.

La Maison Carrée, Auvernier

Œil-de-Perdrix | 2022

54.– ●

Vin élevé en fût de chêne, à la robe ambrée et aux tanins discrets.

Domaine des Coccinelles, La Béroche

Ladybird | 2022

52.–

Œil-de-Perdrix à la fraîcheur et aux arômes de fraises des bois.

Domaine des Lerins, Cormondrèche

Œil-de-Perdrix | 2022

52.– ●

Œil-de-Perdrix gourmand et équilibré, avec des notes de coulis de fraise.

Mousseux

Suisse, Régions des 3 lacs

bout.

Maison Mauler, Môtiers

Mauler éclat brut bio

69.–

Grand vin mousseux aux fines bulles et notes de fruits jaunes.

Italie, Veneto

La Jara, Treviso

Prosecco Spumante brut

55.–

Vin pétillant et sec, aux arômes délicats et fins

Vins rouges

Suisse, Régions des 3 lacs

50cl bout.

Domaine des Coccinelles, La Béroche

Pinot Noir | 2022

35.– 50.–

Vin de Neuchâtel typé, élégant, salivant et fruité.

Christian Rossel, Hauterive

Pinot Noir | 2022

40.– 55.– ●

Fruits rouges et cassis se déploient dans ce cru neuchâtelois typique.

La Maison Carrée, Auvernier

Pinot Noir | 2020

50.– 70.– ●

Puissance et générosité. Arômes de fruits rouges, juteux.

Domaine des Coccinelles, La Béroche

Divico Rose Pourpre | 2021

56.–

Vin de couleur intense et brillante, dense et fruité, aux tanins présents.

Christian Rossel, Hauterive

Gamaret | 2021

61.– ●

Notes de fruits rouges et épices agréables, légère acidité équilibrée.

Domaine Saint-Sébastien, Saint-Blaise

Pinot Noir Réserve | 2020

65.– ●

Elevé en fût de chêne, complexe, aux arômes de cerises noires.

Suisse, Vaud

Domaine la Capitaine, Begnins

Pinot Noir vieilles vignes | 2021

36.– 52.– ●

Élégance et structure pour ce vin issu de vignes âgées de 45 ans.

Suisse, Genève

Château l'Evêque, Jussy

Les Bornaches Gamay | 2021

40.– ●

Ce vin de table genevois est accessible, fruité, frais et gourmand.

Suisse, Jura

Cave Saint-Germain, Moutier

62.–

Le vent des routes, Vin de pays Suisse | 2017

Un vin rouge naturel, léger et fruité avec une belle fraîcheur.

Vins rouges

France, Rhone

Château de Manissy, Lirac

Lirac rouge | 2020

63.- ●

Un vin profond et bien équilibré qui mêle fruits rouges et parfums de garrigue.

France, Costières de Nîmes

Château Mourgues du Grès

Les galets rouges | 2022

46.- ●

Un vin gourmand bien équilibré entre fruit et minéralité.

France, Ardèche

Le raisin et l'ange, St Maurice d'Ibie

Hommage à Robert, Merlot | 2022

56.-

Vin naturel sans ajout d'intrant. Assemblage de Merlot et Gamay.

Le vin est certifié bio mais malheureusement pas l'importateur.

France Bordeaux

Château de l'Hospital | 2020

60.-

Un bordeaux gouleyant et accessible

Italie, Abruzzes

Cantina Orsogna

Padami, Montepulciano d'Abruzzo | 2022

39.- ●

Cépage typique d'Italie, bien équilibré, légèrement boisé.

Italie, Piemont

Nuova Capelletta

Barbera del Monferrato, | 2021

49.- ●

Vin naturel, avec une acidité maîtrisée, sans sulfites ajoutées.

Espagne, La Mancha

Irjimpa S.L Las Mesas

Inanna Tinto, Tempranillo, | 2020

55.- ●

Cru élevé en amphores, légèrement piquant, aux arômes de prune.

Apéritifs - Digestifs

Kir cassis				7.-
Absinthe du Val-de-Travers	2cl	72%Vol		7.-
Pastis Janot (CH)	2cl	45%Vol		7.-
Gin (CH)	2cl/4cl	40%Vol	7.-	11.-
Vermouth blanc (IT)	4cl	16%Vol		7.-
Vermouth rouge (IT)	4cl	16%Vol		7.-
Dolci'nelle, Solaris CH	5cl	13%Vol		6.-
Porto rouge (PT)	5cl	21%Vol		8.-
Pommes (CH)	2cl	40%Vol		7.-
Prune (CH)	2cl	40%Vol		7.-
Kirsch (CH)	2cl	40%Vol		8.-
Williams (CH)	2cl	40%Vol		8.-
Carotte (CH)	2cl	40%Vol		10.-
La Roussette de La-Tchaux	2cl	40%Vol		10.-
Grappa Bianca (IT)	2cl/4cl	40%Vol	7.-	11.-
Amaretto (IT)	4cl	27%Vol		9.-
Fernet (IT)	2cl	38%Vol		6.-
Mainland Whisky (CH)	2cl/4cl	40%Vol	9.-	13.-
Benromach Organic (GB)	2cl/4cl	40%Vol	12.-	16.-
Cognac VSOP (FR)	2cl/4cl	40%Vol	10.-	14.-
Rhum César (BR)	2cl/4cl	40%Vol	8.-	12.-

A propos de L'Aubier



Agriculture

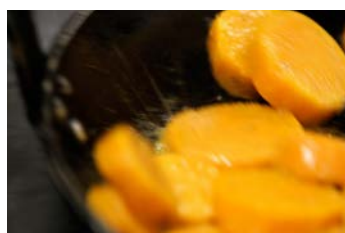
L'Aubier a vu le jour il y a plus de 40 ans!

Notre ferme pratique depuis ce jour l'agriculture biodynamique et produit principalement des céréales et des légumes de garde. Nous y élevons également des cochons et des vaches, qui toutes portent fièrement leurs cornes...



Fromagerie

La fromagerie est à la ferme. Nous y travaillons quotidiennement le lait de nos vaches. Nos différents fromages sont vendus au magasin et bien sûr utilisés au restaurant pour les fondues, les plats gratinés et les petits-déjeuners. Blanc au poivre, tomme nature ou Rüeblischäs; découvrez ces saveurs artisanales maison!



Restaurant

Notre cuisine travaille exclusivement des produits issus de l'agriculture biologique. Nous utilisons les légumes et les céréales de notre propre ferme, et travaillons avec des fournisseurs bio et régionaux pour le reste. Toute la viande provient de notre ferme ou d'autres fermes bio en Suisse!



Hôtel et séminaires

25 chambres personnalisées et lumineuses vous attendent pour un séjour au calme ou pour un séminaire de travail. Ici l'écologie vit dans le choix des matériaux utilisés; du bois, des peintures naturelles et des cotons biologiques pour la literie. L'ambiance paisible vous garantit un repos réparateur!



Académie

Notre année de formation et d'orientation «Oser l'Indépendance», donne possibilité d'étudier, d'évoluer et de travailler à L'Aubier pendant 9 mois. Trouver sa voie, c'est se lier au monde et aux autres, une nécessité pour créer ensemble un monde meilleur! D'autres cours ont également régulièrement lieu à l'académie.



Pain et cie

En automne, nous semons à la main un champ de blé avec nos partenaires et amis lors de la journée **SEMER L'AVENIR!** Ce geste est un manifeste pour une agriculture sans OGM. Notre blé donne une belle farine avec laquelle nous fabriquons le pain du restaurant, les fougasses, les galettes et toutes sortes de gâteaux.

A propos de L'Aubier



Landwirtschaft

L'Aubier wurde vor mehr als 40 Jahren gegründet! Seit Beginn steht die biodynamische Wirtschaftsweise im Zentrum des Hofes. Produziert wird vor allem Milch, Getreide und Lagergemüse. Dazu kommen einige Schweine und natürlich unsere Kühe, die alle stolz ihre Hörner tragen.



Käserei

Die Käserei befindet sich auf dem Hof. Täglich wird hier die Milch unserer Kühe verarbeitet. Unsere Käsesorten finden Sie im Laden und natürlich im Restaurant für Fondue, gratinierte Gerichte und auf dem Frühstücksbuffet. Blanc au poivre, Tomme nature oder Rüblichäs; entdecken Sie handwerkliche Genüsse!



Restaurant

In unserer Küche werden ausschliesslich Bio-Produkte verwendet. Gemüse, Fleisch und Getreide kommen von unserem Hof oder von anderen zertifizierten Produzenten und Lieferanten. Der Hof ist nur 100m entfernt. Kürzer kann der Weg vom Produzenten zu Verbraucher nicht sein!



Hotel und Seminare

25 helle und personalisierte Zimmer erwarten sie für einen entspannten Aufenthalt oder ein produktives Seminar. Die Einrichtung folgt ökologischen Kriterien: natürliche Baustoffe und Anstriche, Bettwäsche und Badtextilien aus Biobaumwolle... Die ruhige Atmosphäre sorgt für eine erholsame Zeit!



Akademie

Unser Ausbildungs- und Orientierungsjahr «Oser l'Indépendance», bietet die Möglichkeit für neun Monate in L'Aubier zu studieren und in unsere Aktivitäten einzutauchen. Seinen Weg finden, die Welt verstehen, sich mit ihr und sich selbst verbinden: Grundlagen, um gemeinsam eine bessere Welt schaffen zu können!



Brot und Co.

Im Herbst säen wir an unserem **ZUKUNFT SÄEN!** gemeinsam mit unserern Partnern und Freunden ein Weizenfeld von Hand. Dieser Akt ist eine Positionierung für eine gentechnikfreie Landwirtschaft. Aus diesem Weizen entsteht das schöne Mehl, mit dem wir im Restaurant Brot, Fougasses, Galettes und Kuchen backen.