

## Vorspeisen - Entrées

|   |       |
|---|-------|
| Bunt gemischte Blattsalate mit Kernen-Mix<br><i>Composition de feuilles de laitue avec mélange de graines</i>                     | 8.50  |
| Gemischter Salat<br><i>Salade mêlée</i>   | 9.50  |
| Blattsalat mit lauwarmem Ziegenkäse<br><i>Salade de feuilles de laitue avec fromage de chèvre tiède</i>                           | 13.50 |
| Trockenfleisch-Carpaccio mit Olivenöl und Hobelkäse<br><i>Carpaccio de viande séchée avec huile d'olive et rebibes de fromage</i> | 19.50 |
| Beefsteak Tartar mit Toast und Butter<br><i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i>   | 19.50 |

## Suppen - Potages

|   |       |
|---|-------|
| Bielersee-Fischcremesuppe<br><i>Crème de poissons du lac de Biene</i>                       | 14.50 |
| Safrancremesuppe mit gebratenem Speck<br><i>Soupe à la crème de safran avec lard grillé</i> | 12.50 |



## Vegetarisch - Végétarien

|  |       |
|--|-------|
| Ravioli auf Basis von Tapioka und Reis,<br>gefüllt mit Ricotta und Spinat<br>Laktose und Gluten frei<br><i>Ravioli à base de tapioca et riz,<br/>Farcies à la ricotta et aux épinards<br/>sans lactose ni gluten</i> | 24.50 |
|--|-------|

## Unsere Frühlingskarte - Notre carte de printemps

### Vorspeisen - Entrées

|  |  |
|--|--|
| Hausgemachte Spargelcremesuppe<br><i>Crème d'asperges maison</i>   | 10.50  |
| Spargelsalat mit Artischocken und getrockneten Tomaten<br>an einer Vinaigrette Sauce<br><i>Salade d'asperges avec artichauts et tomates séchées,<br/>sauce vinaigrette</i>                       | 15.50  |
| Grüner und weisser Spargel<br>mit Walliser Rohschinken<br>Mayonnaise oder Sauce Hollandaise<br><i>Asperges vertes et blanches avec jambon cru valaisan<br/>mayonnaise ou sauce hollandaise</i>   | Vorspeise / Entrée 19.50<br>Hauptgang / Plat 29.50 |
| Matjeshering Filets mit roten Zwiebeln<br>an Kräuter-Apfel-Dip und Salatbukett<br><i>Filets de matjes hareng avec oignons rouges<br/>trempelette aux pommes et aux herbes, bouquet de salade</i> | 19.50  |

### Hauptgerichte - Plats principaux

|   |       |
|---|-------|
| Frühjahrseintopf von Gemüse, Kartoffeln, Spargeln<br>und Hackfleischbällchen<br><i>Marmite de printemps avec légumes, pommes de terre, asperges et<br/>boulettes de viande hachée</i> | 24.00 |
| Gebratene Eglifilets an Spargelragout und neuen Kartoffeln<br><i>Filets de perches grillés au ragoût d'asperges et pommes nouvelles</i>   | 36.00 |
| Lammentrecôte an Rotweinjus mit Spargelragout und<br>Rosmarin-Kartoffeln<br><i>Entrecôte d'agneau au jus de vin rouge, ragoût d'asperges et<br/>pommes de terre au romarin</i>        | 39.00 |
| Spargeln mit Käse gratiniert, neue Kartoffeln<br><i>Asperges gratinées au fromage, pommes nouvelles</i>   | 26.00 |

*Frisch aus dem Bielersee - Frais du lac de Bienna*



Fragen Sie nach unseren Fisch-Spezialitäten aus den Netzen vom  
Berufsfischer Buff in La Neuveville

Egli  
Hecht  
Felchen



*Demandez nos spécialités de poissons des filets du pêcheur professionnel Buff*

*Perches  
Brochet  
Féras*

## Hauptgerichte - Plats principaux

|   |       |
|---|-------|
| Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat<br>und Butter-Kartoffeln<br><i>Filets de perches grillés avec câpres, épinards<br/>et pommes de terre au beurre</i>  | 31.50 |
| Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln und Mayonnaise<br><i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre<br/>et mayonnaise</i>   | 31.50 |
| Schweinssteak nach Walliser Art mit Tomaten<br>und Raclettekäse gratiniert, Marktgemüse und Pommes frites<br><i>Steak de porc à la valaisanne gratiné avec tomates<br/>et fromage à raclette, légumes frais du marché et pommes frites</i>        | 31.00 |
| Schweins Cordon bleu nach Walliser Art mit Trockenfleisch<br>und Raclettekäse, Marktgemüse und Pommes frites<br><i>Cordon bleu de porc à la valaisanne avec viande séchée<br/>et fromage à raclette, légumes frais du marché et pommes frites</i> | 31.00 |
| Paniertes Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse<br>und Pommes frites<br><i>Escalope de porc panée, servie avec des légumes frais du marché<br/>et pommes frites</i>  | 26.00 |
| Coq au vin nach Grossmutter Art mit Butternudeln<br><i>Coq au vin façon grand-mère, avec nouilles au beurre</i>   | 26.00 |
| Rindsentrecôte mit Schnittlauchbutter,<br>Marktgemüse und hausgemachten frittierten Kartoffelbällchen<br><i>Entrecôte de bœuf avec beurre de ciboulettes,<br/>légumes frais du marché et croquettes faites maison</i>                             | 39.00 |
| Beefsteak Tartar mit Toast und Butter<br><i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i>   | 29.00 |

## Walliser Spezialitäten Spécialités valaisannes

### Walliser Teller

25.00

(Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse)

*Assiette valaisanne*

*(viande séchée, jambon cru, lard, saucisson maison et fromage)*



### Trockenfleischteller

29.00

*Assiette de viande séchée*

### Hobelkäseteller

25.00

*Assiette de rebibes de fromage*

### Käseschnitte mit Ei und Schinken

22.00

*Croûte au fromage avec œuf et jambon*

### Walliser-Käsefondue (ab 2 Personen, Preis pro Person)

25.00

*Fondue au fromage valaisan (dès 2 personnes, prix par personne)*

