

## Vorspeisen - Entrées

Bunter Blattsalat mit frischen Kräutern und Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue avec mélange de graines</i>	10.50
Gemischter Salat mit Hausdressing <i>Salade mêlée avec vinaigrette maison</i>	12.50
Gratinierter Ziegenkäse mit Honig und Tomatenconfit mit Blattsalat an Balsamico Dressing <i>Fromage de chèvre gratiné au miel et confit de tomates avec salade de feuilles de laitue à la sauce balsamique</i>	18.50
Beefsteak Tatar mit Toast und Butter <i>Bœuf tartare avec toast et beurre</i>	23.50



## Suppen - Potages

Bielersee-Fischcremesuppe <i>Soupe à la crème de poisson du lac de Bienna</i>	14.50
Safrancremesuppe <i>Soupe à la crème au safran</i>	14.50



Alle unsere Suppen sind hausgemacht  
*Tous nos potages sont faits maison*

## Vegetarisch - Végétarien

Laktose und Gluten frei - sans lactose ni gluten

Ravioli auf Basis von Tapioka und Reis, gefüllt mit Ricotta und Spinat <i>Raviolis à base de tapioca et de riz, farcis à la ricotta et aux épinards</i>	25.50
-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-------

## Seeländerspargeln – Asperges du Seeland

### Vorspeisen - Entrées

Hausgemachte Spargelcremesuppe <i>Crème d'asperges maison</i>	10.50
Crostini mit Spargel und Frischkäse <i>Crostini aux asperges et au fromage frais</i>	12.50
Bunter Blattsalat mit gebratenem Spargel <i>Salade de feuilles colorées aux asperges grillés</i>	18.50



### Hauptgerichte - Plats principaux

Ein Bund Spargel mit Sauce Hollandaise oder zerlassener Butter mit neuen Kartoffeln:  
*Un bouquet d'asperges avec sauce hollandaise ou du beurre fondu avec des pommes de terre nouvelles:*

- Mit Walliser Rohschinken <i>Au jambon cru du Valais</i>	33.50
- Mit gebratenen Eglifilets <i>Aux filets de perches grillés</i>	42.00
- Mit Rindsentrecôte <i>Avec de l'entrecôte de bœuf</i>	46.50
Cordon Bleu gefüllt mit Spargel, Frischkäse und Rohschinken garniert mit Rosmarinkartoffeln <i>Cordon Bleu fourré aux asperges, fromage frais et jambon cru garni de pommes de terre au romarin</i>	39.00
Frische Pasta mit Spargel, Cherrytomaten und Burrata <i>Pâtes fraîches aux asperges, tomates cerises et burrata</i>	28.00

## Hauptgerichte - Plats principaux

Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln, Blattspinat  
und hausgemachte Mayonnaise 38.00  
*Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre, feuilles d'épinards  
et mayonnaise maison*

Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat  
und Butter-Kartoffeln 38.00  
*Filets de perches grillés avec câpres, feuilles d'épinards  
et pommes de terre au beurre*

Schweins Cordon bleu nach Walliser Art mit Rohschinken  
und Raclettekäse, Gemüse und Pommes frites 35.00  
*Cordon bleu de porc à la valaisanne avec jambon cru  
et fromage à raclette, légumes et pommes frites*



Rindsentrecôte mit Kräuterbutter,  
Gemüse und Rosmarinkartoffeln 42.50  
*Entrecôte de bœuf avec beurre aux herbes,  
légumes et pommes de terre au romarin*

Beefsteak Tatar mit Toast und Butter 35.00  
*Bœuf tartare avec toasts et beurre*

Coq au vin nach Grossmutter Art mit frischer Pasta und Gemüse 32.50  
*Coq au vin façon grand-mère, avec pâtes fraîches et légumes*



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



Fragen Sie nach unseren Fisch-Spezialitäten aus den Netzen vom  
Berufsfischer Pilloud in Ligerz

Egli  
Hecht  
Felchen



*Demandez nos spécialités de poissons des filets  
du pêcheur professionnel Pilloud à Ligerz*

*Perches  
Brochet  
Féras*