

## Vorspeisen - Entrées

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

## Suppen - Potages

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



## Vegetarisch - Végétarien

Ravioli "5 Formaggi" an Kräuterbuttersauce <i>Ravioli "5 Formaggi" avec sauce beurre aux herbes</i>	24.50
--	-------

## Treberwurst - Saucisse au marc



Gemischter Salat

*Salade mêlée*

\*\*\*

Treberwurst mit Marc flambiert

Kartoffel-Lauchgratin

*Saucisse au marc flambée*

*Gratin pommes de terre et poireaux*

Menüpreis 31.00

*Prix de menu 31.00*

\*\*\*

## Zum Dessert empfehlen wir:

Sorbet vigneron

12.50

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



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

