

## Vorspeisen - Entrées

Bunt gemischte Blattsalate mit Kernen-Mix <i>Composition de feuilles de laitue avec mélange de graines</i>	9.50
Gemischter Salat <i>Salade mêlée</i>	10.50
Blattsalat an Waldbeeren-Balsamico Dressing und gratiniertem Ziegenkäse mit Honig und Tomatenconfit <i>Salade de feuilles de laitue avec vinaigrette balsamico aux fruits de bois et fromage de chèvre gratiné au miel et confit de tomates</i>	17.50
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>	21.50

## Suppen - Potages

Bielersee-Fischcremesuppe <i>Crème de poissons du lac de Biene</i>	14.50
Safrancremesuppe mit gebratenem Speck <i>Soupe à la crème de safran avec lard grillé</i>	13.50



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>Ravioli à base de tapioca et riz, farcis à la ricotta et aux épinards</i>	24.50
---	-------

## LEICHTE SOMMERGERICHTE - LES PLATS LÉGERS DE L'ÉTÉ

### Vorspeisen - Entrées

Gazpacho nach Art des Hauses mit Kräutern verfeinert 11.50  
*Gazpacho style maison raffiné avec des herbes*



Heringshäckerle (Heringstartar) serviert Vorspeise / Entrée 19.50  
 mit roten Zwiebeln, Apfel, Ei, Toast und Butter Hauptgang / Plat 29.50  
*Heringshäckerle (tartare de hareng) servi avec  
 oignons rouge, pomme, œuf, toast et beurre*

Tomatensalat mit "Mozzarella di bufala" und Basilikum 14.50  
*Salade de tomates avec "Mozzarella di bufala" et basilic*

### Hauptgerichte - Plats principaux

Bauernsalat mit Kartoffeln, Blumenkohl, Tomaten, Gurken, 21.50  
 Ei, Speckwürfel und Brotcroustons  
*Salade paysanne avec pommes de terre, chou-fleur, tomates, concombres,  
 œuf, dés de lard et croustons de pain*

Roastbeef-Tranchen rosa gebraten 31.50  
 mit Tartarsauce und marktfrischen Salaten  
*Tranches de roastbeef rôties rosé  
 avec sauce tartare et salades fraîches du marché*

*mit Pommes frites / avec pommes frites* + 4.50

Siedfleischsalat an hausgemachter Vinaigrette-Sauce 24.50  
 mit gekochtem Ei und bunten Blattsalaten  
*Salade de bœuf bouilli avec sauce vinaigrette fait maison  
 garnie avec salades du marché et œuf cuit*

Beefsteak Tartar mit Toast und Butter 31.50  
*Tartare de bœuf avec toasts et beurre*

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



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>	33.00
Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln und Mayonnaise <i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre et mayonnaise</i>	33.00
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 du marché et pommes frites</i>	33.00
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 du marché et pommes frites</i>	33.00
Panierte Schweinsschnitzel serviert mit Marktgemüse und Pommes frites <i>Escalopes de porc panées, servies avec des légumes du marché et pommes frites</i>	27.00
Kalbsgeschnetzeltes an Pilzrahmsauce mit Butternudeln und Marktgemüse <i>Emince de veau à la crème aux champignons avec nouilles au beurre et légumes du marché</i>	41.00



Coq au vin nach Grossmutter Art mit Butternudeln <i>Coq au vin façon grand-mère, avec nouilles au beurre</i>	27.00
Rindsentrecôte mit Schnittlauchbutter, Marktgemüse und Rösti-Kroketten <i>Entrecôte de bœuf avec beurre de ciboulettes, légumes du marché et croquettes de röstis</i>	41.00

## Walliser Spezialitäten Spécialités valaisannes

### Walliser Teller

(Trockenfleisch, Rohschinken, Speck, Hauswurst und Käse)

*Assiette valaisanne*

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

25.00



### Trockenfleischteller

*Assiette de viande séchée*

30.00

### Hobelkäseteller

*Assiette de rebibes de fromage*

25.00

### Käseschnitte mit Ei und Schinken

*Croûte au fromage avec œuf et jambon*

22.00

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

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

25.00

