

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
Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotcroutons <i>Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons</i>	14.50
Blattsalat an Waldbeeren-Balsamico Dressing und gratiniertem Ziegenkäse mit Honig und Tomatenconfit <i>Salade de feuilles de laitue avec vinaigrette balsamico aux fruits des bois et fromage de chèvre gratiné au miel et confit de tomates</i>	16.50
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>	13.50



Vegetarisch - Végétariens

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
---	-------



Twanner Wintermenü

Gemischter Salat

Salade mêlée

Treberwurst mit Marc flambiert

Kartoffel-Lauchgratin

Saucisse au marc flambée

Gratin pommes de terre et poireaux

Menüpreis 33.00

Prix de menu 3300

Zum Dessert empfehlen wir:

Sorbet vigneron

12.50

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
Gebratene Eglifilets auf Rahmlauchgemüse mit Kapern und Butter-Kartoffeln <i>Filets de perches grillés sur poireau à la crème avec câpres 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>	32.00
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>	32.00
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>Emincé de veau à la crème aux champignons avec nouilles au beurre et légumes du marché</i>	39.00
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
Beefsteak Tartar mit Toast und Butter <i>Tartare de bœuf avec toasts et beurre</i>	29.00

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

