

## 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
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 Biene</i>	14.50
Safrancremesuppe mit gebratenem Speck <i>Soupe à la crème de safran avec lard grillé</i>	12.50



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

## Vegetarisch - Végétarien

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

## Der Küchenchef empfiehlt - le chef de cuisine propose

### Vorspeisen - Entrées

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotroutons <i>Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons</i>	13.50
Soljanka Pikanter Preussischer Gemüseintopf mit Wurst und Crème fraîche <i>Marmite de légumes prussien piquants avec saucisse et crème fraîche</i>	
	Vorspeise / Entrée 12.50
	Hauptgang / Plat principal 22.50

### Preussische Küche - Cuisine Prussienne

Grützwurst gebraten mit Sauerkraut und Kartoffelstampf <i>Boudin noir rôti avec choucroute et martèlement de pommes de terre</i>	24.00
Königsberger Klopse an Kapernsauce mit Butterkartoffeln und Karotten <i>Königsberger Klopse (boulettes de viande) avec sauce aux câpres, pommes de terre au beurre et carottes</i>	26.00
Geschmorter Grünkohleintopf mit Pökelfleisch, Kartoffelwürfel und Rauchwurst <i>Marmite de chou vert frisé braisé avec soûler, dés de pommes de terre et saucisse fumée</i>	26.00
Pökeleisbein auf Sauerkraut mit Gelberbsenpüree, Speck und Zwiebeln <i>Jarret de porc sur choucroute avec purée de pois jaune, lard et oignons</i>	27.00
Geschmorter Schweinsgulasch „Braumeister Art“ mit Schmalzfleisch Pemme <i>Goulache de porc braisé à la façon du maître brasseur, avec une tranche de pain à la viande de saindoux</i>	27.50
Kalbslebertranchen gebraten „Berliner Art“ Zwiebel-Apfelsauce und Kartoffelstampf <i>Tranches de foie de veau rôties à la Berlinoise, sauce à l'oignon et à la pomme et martèlement de pommes de terre</i>	31.50

*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)*

