

## 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
---	-------

## Preussische Küche - Cuisine Prussienne

### Vorspeisen - Entrées

Hausgemachte Schweinssülze mit Kräuterdressing Zwiebelringe und Salatbouquet <i>Gelée de porc faite maison avec vinaigrette rondelles d'oignon et bouquet de salade</i>	14.50
Spreewälder Lauchsuppe <i>Soupe aux poireaux du Spreewald</i>	10.50
Soljanka Pikanter Preussischer Gemüseintopf mit Wurst und Crème fraîche <i>Marmite de légumes prussien piquants avec saucisse et crème fraîche</i>	
	Vorspeise / Entrée 13.50
	Hauptgang / Plat principal 23.50

### Hauptgerichte - Plats principaux

Hausgemachte Grützwurst gebraten mit Sauerkraut und Kartoffelstampf <i>Boudin noir rôti avec choucroute et purée de pommes de terre</i>	28.00
Königsberger Klopse an Kapernsauce mit Butterkartoffeln und Karotten <i>Königsberger Klopse (boulettes de viande hachée) à la sauce aux câpres, pommes de terre au beurre et carottes</i>	29.50
Geschmorter Grünkohleintopf mit Pökelfleisch, Kartoffelwürfel und Rauchwurst <i>Marmite de chou frisé braisé avec viande salée, dés de pommes de terre et saucisse fumée</i>	27.00
Pökeleisbein auf Sauerkraut mit Gelberbsenpüree, Speck und Zwiebeln <i>Jarret de porc sur choucroute avec purée de pois jaune, lard et oignons</i>	29.50
Braumeistereintopf mit Schweinefleisch, Kartoffeln, Gewürzgurken und Schmalzfleisch Pemme <i>Goulache de porc braisée à la façon du maître brasseur, pommes de terre, concombres épicés et une tranche de pain à la viande de saindoux</i>	29.50
Kalbslebertranchen gebraten „Berliner Art“ Zwiebel-Apfelsauce und Kartoffelstampf <i>Tranches de foie de veau rôties à la Berlinoise, Compote de pommes à l'oignon et purée de pommes de terre</i>	34.50

**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
Kalbsgeschnetzelttes 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

