

## 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 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>	12.50



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
---	-------

## HERBSTGERICHTE - PLATS D' AUTOMNE

### Vorspeisen - Entrées

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotroutons <i>Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons</i>	13.50
Kürbissuppe mit karamellisiertem Knoblauch <i>Crème de potiron, avec ails caramélisés</i>	10.50
Pilzragout auf geröstetem Vollkornbrot (Pilzschnitte) <i>Ragout de champignons sur pain complet grillé</i>	19.50

### Hauptgerichte - Plats principaux

Hirschentrecôte an Pilzrahmsauce mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Rotweinbirne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli <i>Entrecôte de cerf à la sauce aux champignons, chou rouge, chou de Bruxelles, marrons glacés, poire au vin rouge avec airelles et spätzlis faits maison</i>	39.50
Wildschweinpfeffer mit Rotkraut, Rosenkohl, glasierten Marroni, Rotweinbirne mit Preiselbeeren und hausgemachten Spätzli <i>Civet de sanglier avec chou rouge, chou de Bruxelles, marrons glacés, poire au vin rouge avec airelles et spätzlis faits maison</i>	29.50
Gebratene Maispoulardenbrust an Rosmarinjus mit Marktgemüse und hausgemachten Spätzli <i>Poitrine de poularde au maïs grillée au jus de romarin avec légumes du marché et spätzlis faits maison</i>	31.00
Gebratene Eglifilets auf Rahmlauchgemüse mit Butter-Kartoffeln <i>Filets de perches grillés au poireau à la crème et pommes de terre au beurre</i>	35.00
Hausgemachte Spätzli mit Rahm und Käse gratiniert garniert mit Röstzwiebeln <i>Spätzlis faits maison, gratinés au fromage et à la crème, garnis avec des oignons grillés</i>	25.00

*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>	32.00
Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln und Mayonnaise <i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre et mayonnaise</i>	32.00
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

