

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>	21.50
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 Bienne</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
---	-------

HERBSTGERICHTE - PLATS D' AUTOMNE

Vorspeisen - Entrées

Nüsslisalat mit Speck, Ei und Brotroutons <i>Salade de doucette avec lard, œuf et croûtons</i>	14.50
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>	30.50
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>	33.00
Gebratene Eglifilets auf Rahmlauchgemüse mit Butter-Kartoffeln <i>Filets de perches grillés au poireau à la crème et pommes de terre au beurre</i>	34.50
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>	26.00

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

Frittierte Eglifilets mit Butter-Kartoffeln und Mayonnaise <i>Filets de perches frits avec pommes de terre au beurre et mayonnaise</i>	33.50
Gebratene Eglifilets mit Kapern, Blattspinat und Butter-Kartoffeln <i>Filets de perches grillés avec câpres, épinards et pommes de terre au beurre</i>	34.50
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 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>	28.00
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>	31.50

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

